Готовим в хлебопечке и духовке. Хлеб, булочки, бисквиты

и другая выпечка

Моя кулинарная библиотечка

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Домашний хлеб – это то, что можно снова, как в прежние времена, приготовить дома. Остается выбрать способ выпечки хлеба: духовка или хлебопечка?

И для той и для другой существует масса рецептов выпечки как всевозможного хлеба, так и разнообразных изделий из теста.

В этой книге вы найдете рецепты булочек, пирожков, кексов и других блюд для хлебопечки и для духовки.

- Готовим в хлебопечке и духовке. Хлеб, булочки, бисквиты и другая выпечка
- Вступление
- Блюда в духовке
- Приготовление дрожжевого теста опарным способом
- Приготовление слоеного дрожжевого теста
- Приготовление скороспелого слоеного теста
- Приготовление песочного теста
- Приготовление ароматизированного песочного теста
- Приготовление сладкого теста на соде и сметане
- Приготовление несладкого пирожкового теста на соде
- Приготовление бисквитного теста с подогревом
- Приготовление бисквитного теста без подогрева
- Приготовление масляного бисквита
- Приготовление заварного теста
- Бисквиты
- Бисквит белковый с миндалем
-
- Бисквит белковый апельсиновый
-
- Бисквит, глазированный помадой из яичных желтков
-
- Бисквит с какао и ореховой начинкой
-
- Бисквит будапештский
-
- Бисквит кофейный с начинкой из какао
-
- Бисквит лимонный
-
- Бисквит миндальный с начинкой из какао с миндалем, глазированный помадой
-

- Бисквит маковый
-
- Бисквит морковный с джемом или вареньем
-
- Бисквит ореховый с начинкой, глазированный помадой из какао
-
- Бисквит с какао, глазированный взбитыми сливками с клубникой
-
- Бисквит с клубникой
-
- Бисквит с корицей
-
- Бисквит с лимонной начинкой
-
- Бисквит с малиной
-
- Бисквит с фруктовой начинкой, украшенный фруктами в желе
-
- Бисквит с черешней
-
- Бисквит с черешней и орехами
-
- Бисквит с черникой
-
- Бисквит с шоколадной начинкой и бананами
-
- Бисквит с яблоками
-
- Бисквит сдобный с белковой пеной
-
- Бисквит творожный с изюмом
-
- Пирожки
- Расстегаи
-
- Расстегаи с сельдью
-
- Сочни северные
-
- Расстегаи с грибами и рисом
-

- Пирожки «Самса» (по-киргизски)
- Хачапури с картофельной и сырной начинкой (по-грузински)
- Сочни с творогом
- Дучмаки с творогом (башкирская кухня)
- Летние пирожки (литовская кухня)
- Слойка с колбасой
- Рыба в слойке
- Пирожки «Крымские чебуреки»
- Пирожки с зеленым луком (по-туркменски)
- Шпеккухены (латышская кухня)
- Пирожки с грибами «Губники»
- Пирожки печеные с несладкими начинками
- Слоеные пирожки
- Чебуреки по-каспийски
- Пирожки из рубленого теста
- Пирожки с фруктовым вареньем (повидлом)
- Литовские пирожки с творогом
- Пирожки с черносливом и миндалем
- Назук (армянская кухня)
- Пирожки с мясом и гречневой кашей (по-татарски)
- Минс пай – рождественские пирожки (английская кухня)
- Пирожки из пресной слойки

- Пирожки из слоеного теста
- Слоеные пирожки с яблоками
- Булочки, лепешки и др.
- Булка сдобная (литовская кухня)
- Булочки
- Булочка сдобная с начинкой
- Пышки мавританские с миндалем
- Пышки из капусты
- Мешуплазенитис (ячменные лепешечки) (латышская кухня)
- Борцок (монгольская кухня)
- Аморфы
- Плетенки «Пилита» (по-таджикски)
- Калачи дрожжевые со сливами (польская кухня)
- Бублички
- Баварские лепешки (немецкая кухня)
- Словацкие рогалики с орехами
- Доунатс – пышки по-американски
- Сладкие булочки (болгарская кухня)
- «Выкупанная» пита (болгарская кухня)
- Завитушки слоеные
- Булочки песочные с орехами
- Слоеные булочки
- «Венок»-плюшка

- Сдоба курганская (постряпушка)
- Булочки пшенично-кукурузные
- Занза (киргизская кухня)
- Булочки с масляным или сливочным кремом
- Изделия из хлебопечки
- Основной белый хлеб
- Хлеб с луком и сыром
- Ореховый хлеб
- Апельсиновый хлеб
- Шоколадный хлеб
- Черный хлеб
- Оливковый хлеб
- Горчичный хлеб на пиве
- Буханка с творогом и пеперони
- Русский кулич
- Банановo-клубничный хлеб
- Яблочный хлеб с грецкими орехами
- Вишневый хлеб с грецкими орехами
- Ячменный хлеб
- Хлеб со свежим огурцом и укропом
- Хлеб диетический
- Хлеб с моцареллой и орегано
- Хлеб «Пицца»

- Сладкий сдобный хлеб с изюмом
- Мягкий овсяный хлеб
- Сырный хлеб
- Хлеб с маслинами и красным перцем
- Молочный хлеб
- Хлеб с семенами тыквы
- Чиабатта с маслинами
- Хлеб с маслинами, луком и чесноком
- Хлеб крестьянский
- Хлеб с колбасой и жареным луком
- Хлеб деревенский
- Мини-багеты
- Хлеб с кукурузной мукой и геркулесом
- Кукурузный хлеб
- Зерновой хлеб
- Картофельный хлеб
- Молочный хлеб с цукатами
- Батончики пшеничные с отрубями
- Лаваш
- Пшеничный батон с кунжутом
- Бородинский хлеб
- Плетенка с маком

- Багеты с сыром и ветчиной
- Хлеб ржаной солодовый с тмином и морской солью
- Ржаные лепешки с семенами льна и кунжутом
- Хлебные палочки с маком
- Картофельные косички с травами
- Лепешки с картофелем
- Эчпочмак с мясом и картофелем
- Рыбник
- Пицца с колбасой и грибами
- Домашний гамбургер
- Пшеничные оладьи
- Ромовая баба
- Рогульки с брусникой
- Сдобные витушки
- Сдобные плетенки с яблоками
- Пасхальный кулич
- Ароматный пирог с фруктами
- Ватрушки с творогом
- Кофейное пирожное
- Бабка с цукатами
- Кекс с вишней и киви
- Кекс «Дачный»

- Пирожки «Ассорти»
- Кексы с изюмом
- Кулич «Монастырский»
- Лимонный кекс
- Кулич «Царский»
- Кулич «Шафрановый»
- Мраморный кекс

Готовим в хлебопечке и духовке. Хлеб, булочки, бисквиты и другая выпечка

Вступление

Какой запах вызывает у любого из нас, независимо от личных вкусов и симпатий, самые приятные эмоции, ассоциируется с домашним уютом, теплом, семейной идиллией? Несомненно, запах свежеиспеченного хлеба (этот факт доказан учеными!). С древнейших времен хлебу отводилось особое место в жизни человека, к нему относились с благоговением и почтением. Однако в наши дни браться за выпечку хлеба готовы далеко не все, так как процесс этот трудоемкий изобилующий премудростями. Впрочем, счастливые обладатели хлебопечки – исключение. Для них выпечка хлеба не составляет никакой трудности.

Хлебопечка сравнительно недавно вошла в обиход, в 1980-х годах, но стремительно набрала популярность, причем и в наши дни не ослабевающую, а растущую с каждым днем. Секрет прост: домашний хлеб – это настоящее кулинарное чудо, приготовление которого хлебопечка сделала максимально простым и удобным. Все хлебопечки, вне зависимости от размеров и марки, устроены по единому принципу: это электрический прибор, представляющий собой емкость с нагревательными элементами (тэнами), в центр которой помещается контейнер с антипригарным покрытием, с ручкой и съемными лопастями для замешивания теста. В крышке большинства хлебопечек есть специальное окошко, через которое можно наблюдать процесс замеса, расстойки и выпечки хлеба. В зависимости от марки хлебопечки и ее модели различается набор программ: в самых «продвинутых» их до двадцати, например, отдельные программы для выпечки итальянского и французского хлеба, багета, лаваша или бородинского хлеба и т.п. Однако у всех без исключения моделей хлебопечки есть основные программы: белый (или простой) хлеб, быстрая выпечка и некоторые другие.

Отдельно нужно отметить программу, которая есть также во всех хлебопечках, – это замешивание теста. Не секрет, что приготовление теста – самая сложная операция в выпечке. Дрожжевое тесто особенно «капризно», оно реагирует на колебания температуры и влажности воздуха, даже на громкие звуки! В хлебопечке же создаются идеальные условия для вымешивания и расстойки теста. Оно поднимается, обминается, насыщается углекислым газом. То есть все необходимые физические и химические процессы проходят именно так, как требуется по технологии. Из приготовленного в хлебопечке теста можно печь пирожки, пироги, булочки и многое другое. Из

замешанного в режиме бездрожжевого (пресного) теста можно сделать домашнюю лапшу, пельмени, вареники. Есть еще одна функция, доступная некоторым хлебопечкам, – это варка варений и джемов.

Выбирая хлебопечку, учтите несколько условий. Для большой семьи лучше использовать хлебопечку с возможностью приготовления большой буханки весом 1—1,5 кг, а для семьи из двух человек будет достаточно маленькой – на 750 г. У дорогих моделей хлебопечки есть много дополнительных функций, но подумайте, нужны ли они вам (например, часто ли вы будете готовить домашние пельмени или варить джемы)? Если ваша цель – только выпечка хлеба и замешивание теста, можно сэкономить, выбрав хлебопечку попроще.

Блюда в духовке

Приготовление дрожжевого теста опарным способом

Опарным способом готовят дрожжевое тесто с большим содержанием сахара, жира, яиц. Для этого сначала замешивают ложкой жидкую болтушку, называемую опарой. На замес берут всю норму теплой жидкости и дрожжей и половину нормы муки (по рецептуре).

Опара должна бродить при температуре 28—30 °С в течение 3—3,5 ч до максимального подъема. Как только опара начнет оседать, можно начинать замешивать тесто.

Для активизации дрожжей можно добавить в опару до 4 % сахара (к массе муки). Поверхность опары посыпают мукой, посуду сверху накрывают чистым полотенцем.

В опару добавляют все остальные продукты (яйца в смеси с солью, сахар, ароматические вещества), постепенно всыпают оставшуюся муку и замешивают в течение 5—8 мин до получения однородной массы. В конце замеса добавляют масло, разогретое до консистенции густой сметаны; затем накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для дальнейшего брожения. Когда тесто достигнет максимального подъема, что произойдет примерно через час, делают обминку теста и выкладывают его на стол, посыпанный мукой.

Приготовление слоеного дрожжевого теста

Слоеное тесто приготовляют опарным или безопарным способом, но без масла (тесто лишь прослаивают маслом, чтобы получить изделие слоистой структуры).

Готовое выброженное тесто охлаждают до 10—20 °С, чтобы на нем не плавилось масло, и раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 5—8 мм. Разделяют пласт теста на три равные части, не разрезая его, а только намечая линии ножом.

На среднюю часть пласта наносят слой предварительно немного подогретого (до консистенции густой сметаны) масла. Левым концом пласта накрывают намазанную среднюю часть его и смазывают маслом образовавшийся второй слой. После этого накрывают этот слой свободным правым концом пласта. Получается закатка, состоящая из трех слоев теста и двух слоев масла.

Закатку посыпают мукой и раскатывают пласт толщиной 1—1,5 см; затем поверхность теста очищают от муки и складывают пласт вчетверо. Таким образом получается пласт теста с 8 слоями масла. Снова раскатывают пласт теста, складывают его вдвое, втрое или вчетверо, в результате чего образуется пласт теста с 16, 24 или 32 слоями масла.

При закатке 80—100 г масла тесто, приготовленное из 1 стакана муки, должно иметь не менее 24—32 слоев масла, иначе при выпечке масло вытечет. При закатке 20—80 г масла тесто следует делать 8—16-слойным, иначе слои в готовых изделиях не будут заметны.

Прослаивают тесто при температуре не выше 18 °С. После окончания прослаивания тесто ставят в прохладное место, а затем приступают к формовке.

Для улучшения слоистости изделия масло, взятое для прослойки, следует посыпать сахаром (половина количества, предусмотренного в рецептах).

Расстойку после разделки нужно производить при температуре 25—28 °С.

Приготовление скороспелого слоеного теста

Масло или маргарин размять до получения пластичной массы, соль растворить в воде и соединить все продукты вместе. В течение 3—5 мин замесить тесто (оно должно быть однородным) и затем сформовать в виде кирпичика. Положить тесто на посыпанный мукой стол или доску, посыпать сверху мукой и раскатать его скалкой в прямоугольную лепешку толщиной 10 мм; затем сложить вчетверо (как пресную слойку), еще раз раскатать и сложить вчетверо – тесто готово.

Эту слойку рекомендуется приготовлять на холоде из охлажденных продуктов. Вместо молока или воды можно частично добавить яйцо, а еще лучше яичный желток, тогда тесто получится более пышным и нежным.

Приготовление песочного теста

Если применяется несоленое масло, необходимо добавить в тесто немного соли.

Масло, сахар и яйца размешивают в кастрюле или миске деревянной лопаточкой до получения однородной массы. В эту массу всыпают муку и рукой замешивают тесто. Через 1—2 мин тесто разделывают. Если оно нагрелось от рук, его надо до разделки охладить.

Присутствие в тесте большого количества жира обеспечивает его пластичность и рассыпчатость готовых изделий. Частичная замена целых яиц желтками увеличивает рассыпчатость и нежность изделий. Яйца частично можно заменить водой, что увеличивает пластичность теста, но ухудшает вкус изделий.

Наилучшая температура для теста 15—20 °С. При более низкой температуре тесто затвердевает и его трудно раскатать. При температуре свыше 25 °С масло в тесте размягчается и может отделиться от остальных продуктов: такое тесто крошится при раскатке, а изделия получаются очень жесткими.

Толстые куски песочного теста плохо пропекаются, поэтому изделия следует готовить из тонко раскатанных пластов толщиной 4—8 мм.

Перед раскаткой немного переминают тесто холодными руками, не подсыпая муки, и формуют прямоугольный кусок в виде кирпичика. Этот кусок кладут на посыпанный мукой стол, посыпают сверху мукой и раскатывают в пласт.

Из раскатанного теста ножом или выемками делают разные фигурки или переносят тесто на противень с помощью скалки.

Противни должны быть чистыми, сухими, без всякой смазки, так как изделия из песочного теста к противням не пристают.

Песочные изделия выпекают при температуре 230—250 °С до золотистого цвета на поверхности и внутри лепешек. Пласты теста, выпекаемые для нарезных пирожных и тортов, накалывают кончиком ножа.

Фруктовыми начинками и заварными кремами можно склеивать теплые пласты, масляными кремами только холодные.

Крошки, образующиеся при резке выпечных песочных пластов, используют для обсыпки боковых сторон тортов и иногда пирожных.

Приготовление ароматизированного песочного теста

Тесто приготовляют так же, как обычное песочное, только во время замеса добавляют различные ароматические вещества. В смеси с мукой употребляют соль и пищевую соду, отчего тесто приобретает другой вкус и изменяется его название.

Песочно-ванильное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 г ванильного сахара или 3—5 капель ванильной эссенции.

Песочно-лимонное тесто: на 1 стакан муки добавляют лимонную цедру или сок 1/4 лимона, которые предварительно перемешивают с маслом и сахаром.

Песочно-миндальное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1—2 ст. л. поджаренного очищенного или неочищенного миндаля, соответственно уменьшив количество муки.

Песочно-шоколадное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 ч. л. какао-порошка и 1 ч. л. сахарной пудры, уменьшив на 1 ч. л. количество муки.

Песочно-цукатное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1 ст. л. мелко нарубленных или пропущенных через мясорубку цукатов.

Песочно-пряное тесто: на 1 стакан муки добавляют 1/4 ч. л. корицы или 1/8 ч. л. мелко растертой гвоздики, мускатного ореха или кардамона.

Приготовление сладкого теста на соде и сметане

Муку размешивают с содой и просеивают. Сметану, яйца, соль и сахар перемешивают до растворения соли и сахара. Предварительно размятое масло или маргарин взбивают в посуде деревянной лопаточкой в течение 5—8 мин, постепенно добавляют смесь сметаны с яйцами, затем муку и быстро – в течение 20—30 с – замешивают тесто. Кислота в сметане, соприкасаясь с содой, образует углекислый газ, который при длительном перемешивании теста улетучивается, отчего изделие получается плотным, неразрыхленным. Вместо сметаны можно добавить простоквашу, кефир или другой кисломолочный продукт.

Приготовление несладкого пирожкового теста на соде

Тесто приготавливается так же, как сладкое тесто на соде и сметане, только количество сахара сокращается до 1—2 ч. л.

Приготовление бисквитного теста с подогревом

При приготовлении этого вида теста в него добавляется картофельный крахмал. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится.

Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50 ˚С. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, взбивая, охлаждают массу до 10—20 ˚С. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородной массы.

Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70—80 ˚С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу.

Взбитое бисквитное тесто наливают в круглую или квадратную форму, смазанную маслом и слегка посыпанную мукой или выстланную бумагой. Форму заполняют на 1/3 высоты, поверхность разравнивают ложкой или ножом.

Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 35—50 мин при температуре 200—220 ˚С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) – 10—20 мин при температуре 200—220 ˚С. В первые 10—15 мин выпечки не следует переставлять форму с одного на другое место: тесто может стать более плотным. Духовку нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите остается ямочка, значит, он еще не готов). Готовность крупного бисквита определяется деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит, после извлечения из него окажется сухой, то бисквит готов. Если верх бисквита подгорает, его надо накрыть сложенной в 2—4 слоя бумагой, намоченной в воде.

Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки надо дать бисквиту выстойку не менее 4 ч, а если бисквит намерены пропитать ароматизированным сахарным сиропом, то

выстойка должна быть не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Приготовление бисквитного теста без подогрева

Белки отделяют от желтков. Венчиком растирают желтки с сахаром (3/4 нормы) до тех пор, пока не исчезнут крупинки сахара, и взбивают массу до увеличения ее объема в 2—3 раза. В другой посуде на холоде (на льду, снегу, в тазу с холодной водой) взбивают веничком белки до увеличения массы в 4—5 раз, в конце взбивания постепенно добавляют сахар (1/4 нормы).

Взбитые с сахаром желтки смешивают с 1/3 частью взбитых белков, затем добавляют муку и смесь слегка перемешивают. После этого добавляют остальную часть взбитых белков и смесь перемешивают до образования однородного теста.

Приготовление масляного бисквита

При приготовлении масляного бисквита в тесто рекомендуется добавлять крахмал.

Масло с сахаром взбивают лопаточкой до побеления, затем, продолжая взбивание, добавляют в 3—5 приемов желтки.

В отдельной кастрюле взбивают охлажденные белки так, чтобы они держались на поднятом веничке.

Половину взбитых белков перекладывают в массу из масла, сахара и желтков и слегка перемешивают, затем добавляют муку и остальные белки и замешивают однородное тесто.

Выпекают масляный бисквит в специальных формах, на сковороде или противне.

Формы следует изнутри смазать разогретым маслом, обсыпать мукой и наполнить тестом до 3/4 их высоты. Толщина размазки теста для пластов не должна превышать 5—7 мм.

Тонкие размазки легко пропекаются, и тесто в них не оседает.

Размазки тоньше 10 мм и мелкие изделия выпекают 10—20 мин при температуре 200—220 °С, а крупные – 35—50 мин при температуре 190—200 °С.

Во время выпечки, особенно вначале, нельзя допускать сотрясения бисквита, иначе он осядет и будет сырым. Готовность масляного бисквита определяется так же, как и обычного бисквита.

Приготовление заварного теста

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают и доводят до кипения, в кипящую смесь постепенно засыпают просеянную муку.

На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, затем нагревают в течение 1—2 мин.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70—80 °С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем указано в рецептуре. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу.

Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигурки.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира.

Заварные изделия нужно выпекать 30—40 мин при температуре 180—200 °С. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий образуются большие полости.

Бисквиты

Бисквит белковый с миндалем

...

200 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 200 г очищенного растертого миндаля, 5 яичных белков, 140 г муки, 50 г сахарной пудры для взбивания белков в пену, варенье из смородины.

***Шоколадная помада** : 5 яичных желтков, 150 г сахарной пудры, 100 г шоколада.*

Масло или маргарин растереть с сахаром в пену, добавить миндаль, взбитые вместе с сахаром в густую пену яичные белки, муку. Массу слегка размешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, смазать вареньем, глазировать шоколадной помадой. Когда она застынет, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Шоколадная помада:* яичные желтки растереть с сахаром, добавить в массу размягченный шоколад и снова размешать.

Бисквит белковый апельсиновый

...

8 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 80 г орехов, 100 г овсяных хлопьев, апельсиновая цедра, дольки апельсина.

Начинка: *8 яичных желтков, 2 ст. л. молока, 150 г сахарной пудры, 200 г сливочного масла, 4 ст. л. апельсинового сока.*

Из яичных белков взбить густую белковую пену, добавить в нее сахар и снова взбить. В массу всыпать растертые орехи, овсяные хлопья, пропущенные через мясорубку, и измельченную апельсиновую цедру. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, поставить в умеренно разогретую духовку и выпекать. Готовое изделие охладить, разрезать на три равные части, намазать начинкой и положить друг на друга. Сверху бисквит украсить дольками апельсина. *Начинка:* яичные желтки, молоко, сахар, постоянно помешивая, варить на огне до загустения, охладить и постепенно добавить растопленное масло, перемешать. Затем влить апельсиновый сок, массу тщательно размешать.

Бисквит, глазированный помадой из яичных желтков

...

160 г сливочного масла или маргарина, 160 г сахарной пудры, 160 г растертых орехов, 100 г муки (желательно высшего сорта), 4 яичных белка.

***Помада для глазирования из яичных желтков** : 4 желтка, 160 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара.*

Масло или маргарин вместе с сахаром растереть в пену, постоянно помешивая, добавить растертые орехи, пену, взбитую из яичных белков, и муку. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне. Бисквит охладить, глазировать яичной помадой. Когда помада подсохнет, бисквит нарезать на куски прямоугольной формы. *Помада из яичных желтков:* желтки, сахарную пудру, ванильный сахар взбивать до загустения.

Бисквит с какао и ореховой начинкой

...

50 г сливочного масла или маргарина, 200 г сахарной пудры, 2 яйца, 100 г растертых орехов, 200 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, 250 мл молока, 20 г какао-порошка.

Начинка: *150 г сахарной пудры, 150 г сливочного масла, 50 г растертых орехов, 1 ст. л. лимонного сока.*

Лимонная помада *: 120 г сахарной пудры, сок 1/2 лимона, 1 ст. л. воды комнатной температуры.*

Сливочное масло или маргарин, сахар и яйца тщательно размешать, добавить орехи, муку вместе с пищевой содой, молоко, какао-порошок и размешать. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и поставить в разогретую духовку, выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, разрезать пополам, смазать начинкой, соединить половинки, сверху бисквит глазировать лимонной помадой. Когда она застынет, изделие разрезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* сахар с маслом растирать до образования пены, добавить в массу орехи, лимонный сок и размешать. *Лимонная помада:* сахар, лимонный сок и воду взбивать до загустения.

Бисквит будапештский

...

8 яиц, 80 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, 100 г растертого миндаля, 60 г сахарной пудры для взбивания белковой пены, 100 г муки (желательно высшего сорта), 50 г шоколада, 40 г сливочного масла.

Начинка: *180 г сливочного масла, 120 г сахарной пудры, 100 мл молока, 100 г шоколада, 1 ст. л. рома.*

Яичные желтки вместе с сахаром растирать до получения пены, добавить какао, жареный растертый миндаль и перемешать. Из яичных белков взбить густую пену, замешать в нее сахар, затем ввести тертый шоколад, растопленное теплое масло, муку и желтковую массу, слегка перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовое изделие охладить, разрезать на три одинаковых пласта, смазать начинкой и соединить. Сверху бисквит намазать начинкой и украсить растопленным шоколадом и взбитыми сливками. *Начинка:* в молоко положить измельченный шоколад и варить до загустения, охладить, добавить растертое с сахаром масло и перемешать. Затем примешать ром.

Бисквит кофейный с начинкой из какао

...

6 яиц, 150 г сахарной пудры, 140 г растертых орехов, 1 ст. л. молотого натурального кофе.

Начинка: *3 яйца, 180 г сахарной пудры, 2 ч. л. какао-порошка, 180 г сливочного масла, 20 г сахарной пудры.*

Пять яичных желтков, яйцо, сахар растереть до получения пены, добавить орехи, молотый кофе, густую пену, взбитую из яичных белков, тертые сухари, слегка перемешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно теплой духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам, положить начинку, соединить, дать постоять, затем нарезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* яйца соединить с сахаром, варить, постоянно помешивая, до загустения, затем, сняв с огня, замешать какао. Отдельно растереть масло вместе с сахарной пудрой (20 г) и эту смесь добавить в уже готовую охлажденную яичную массу.

Бисквит лимонный

...

5 яиц, 5 ст. ложек муки, 1 ч. л. (без верха) пекарского порошка, 2 ст. л. картофельного крахмала, 1 стакан сахара, 250 г сливочного масла или маргарина, сок и тертая цедра 1 лимона.

***Для глазури** : 1 яйцо, 100 г сахарной пудры, сок и тертая цедра 1 лимона.*

Муку смешать с пекарским порошком. Жир растопить. Яйца с сахаром взбить до образования пены, соединить с мукой и картофельным крахмалом, влить растопленный горячий жир, перемешать. Добавить сок и тертую цедру лимона. Тесто вылить в форму для выпечки тортов (средней величины), смазанную жиром и посыпанную панировочными сухарями. Выпекать в заранее прогретой духовке около 40 мин при температуре 170 °С. За 10 мин до окончания выпечки взбить с сахаром 1 яйцо, добавить сок и тертую цедру 1 лимона, вылить эту массу на бисквит и вновь поставить в духовку.

Бисквит миндальный с начинкой из какао с миндалем, глазированный помадой

...

6 яиц, 180 г сахарной пудры, 5 мл растительного масла, 30 г ванильного сахара, 50 г растертого миндаля, 250 г муки (желательно высшего сорта), 15 г пищевой соды.

Начинка: *200 г сливочного масла, 1 ст. л. молока, 30 г какао-порошка, 150 г сахарной пудры, 50 г миндаля, немного рома.*

Помада: *200 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 ч. л. растительного масла, 2 ст. л. кипятка, 1 ч. л. какао-порошка.*

Миксером взбивать яйца вместе с сахарной пудрой, ванильным сахаром и растительным маслом до загустения (примерно 7 мин). Потом в смесь добавить миндаль, муку вместе с пищевой содой и снова взбить. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в духовке. Готовый бисквит охладить, разрезать на две части, намазать начинкой, соединить, сверху глазировать помадой. *Начинка:* миксером взбить масло, сваренное на молоке какао, сахар до получения пены, затем в массу добавить растертый миндаль, ром и смесь снова взбить. *Помада:* миксером взбить смесь из сахарной пудры, ванильного сахара, растительного масла, воды (кипяток), какао-порошка до загустения.

Бисквит маковый

...

240 г сахарной пудры, 8 яиц, 1 ч. л. корицы, 4 шт. гвоздики (молотые), лимонная цедра, 60 г растертых орехов, 120 г мака, 60 г тертых бисквитных сухарей или печенья, ром, 60 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, варенье из смородины.

***Лимонная помада** : 1 яичный белок, 80 г сахарной пудры, 1 ст. л. лимонного сока.*

Сахар и яичные желтки растереть, добавить корицу, гвоздику в молотом виде, измельченную лимонную цедру и размешать. Из яичных белков взбить густую пену и примешать ее к яичным желткам. К смеси добавить орехи, мак, тертые сухари вместе с ромом, муку с пищевой содой, слегка размешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке. Бисквит охладить, разрезать пополам, обе половины намазать вареньем, соединить и сверху глазировать лимонной помадой. *Лимонная помада:* яичный белок вместе с сахаром и лимонным соком взбивать до загустения.

Бисквит морковный с джемом или вареньем

...

2 яйца, 140 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, лимонная цедра, 160 г вареной моркови, 60 г бисквитной крошки или бисквитного печенья, 60 г орехов, 80 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, 3 ст. л. молока, абрикосовый джем или варенье.

***Лимонная помада** : 200 г сахарной пудры, 1 ст. л. кипятка, 2 ст. л. лимонного сока, 1 ч. л. растительного масла.*

Яичные желтки вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром растирать до образования пены, добавить измельченную лимонную цедру, размятую вареную морковь, бисквитные крошки (или печенье), растертые орехи, массу размешать. Потом, постоянно помешивая, ввести в нее густую пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с пищевой содой, молоко. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и в разогретой духовке выпекать на небольшом огне. Готовый бисквит охладить, разрезать пополам, смазать обе половины джемом или вареньем, соединить их, сверху глазировать лимонной помадой. Когда помада застынет, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Лимонная помада:* сахар залить кипятком, добавить лимонный сок и растительное масло и мешать до загустения.

Бисквит ореховый с начинкой, глазированный помадой из какао

...

4 яйца, 200 г сахарного песка, 1 ст. л. воды, 50 г орехов, 200 г муки (высшего сорта), щепотка пищевой соды, 20 г какао-порошка.

***Начин** ка: 250 мл молока, 20 г муки, 1 яичный желток, 30 г ванильного сахара, 200 г сливочного масла, 200 г сахарной пудры.*

***Помада из какао для глазирования** : 100 г сливочного масла или маргарина, 40 г какао-порошка, 100 г сахарной пудры.*

Из яичных белков взбить густую пену, добавить сахар, воду, яичные желтки и снова взбивать до загустения, всыпать муку вместе с пищевой содой, какао, измельченные орехи. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне. Готовый бисквит охладить, смазать начинкой и глазировать помадой из какао, которая должна застыть. Затем бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Начинка:* в молоке размешать муку, яичный желток, ванильный сахар, смесь варить до загустения, охладить, постоянно помешивая. Масло вместе с сахаром растереть и постепенно добавить в охлажденную массу. *Помада из какао:* в растопленное масло (или маргарин) ввести просеянное через сито какао, сахар, массу мешать, пока она не загустеет.

Бисквит с какао, глазированный взбитыми сливками с клубникой

...

5 яиц, 150 г сахарной пудры, 20 г какао-порошка, 150 г муки (желательно высшего сорта), клубника.

***Белковая пена** : 4 яичных белка, 80 г сахарного песка, 30 г ванильного сахара, 4 ст. л. воды.*

Яйца вместе с сахаром взбивать деревянной лопаткой или металлическим веничком до загустения, потом добавить, постоянно помешивая, просеянные какао-порошок и муку. Противень смазать маслом, обсыпать мукой и выложить на него тесто, поставить в разогретую духовку. Не доводя бисквит до готовности, противень вынуть из духовки, положить вымытую клубнику (с нее удалить цветоножки), сверху украсить белковой пеной, снова поставить в духовку и выпекать до готовности. Готовый бисквит охладить и разрезать на куски прямоугольной формы. *Белковая пена:* сахарный песок вместе с ванильным порошком залить водой, поставить на огонь и сварить густой сироп. Из яичных белков взбить густую пену, влить, постоянно помешивая, горячий сироп. Смесь тщательно перемешать.

Бисквит с клубникой

...

3 крупных яйца, сахарная пудра (ее масса должна соответствовать массе яиц), мука (желательно крупчатка, ее масса должна соответствовать массе 2 яиц), сливочное масло или маргарин (его масса должна соответствовать массе 1 яйца), клубника.

Яичные желтки и сахар (половину нормы) взбить в пену. Из яичных белков взбить густую пену, добавить в нее оставшийся сахар, массу снова взбить и вместе с мукой и растопленным маслом (или маргарином) примешать к яичным желткам. Готовое тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой небольшой противень, сверху на тесто положить вымытые ягоды клубники, предварительно удалив с них плодоножки, и выпекать в разогретой духовке.

Бисквит с корицей

...

1 стакан муки высшего сорта, 6 яиц, 1 стакан сахарного песка, корица.

Венчиком взбить в неокисляющейся посуде очень свежие яйца со стаканом сахарного песка. Объем массы должен увеличиться в 3—4 раза. Постепенно струйкой всыпать муку, быстро перемешать деревянной ложкой. Треть теста сразу же вылить в форму, сковороду или неглубокую кастрюлю, посыпать тесто столовой ложкой молотой корицы и долить остальное тесто. Верх украсить небольшим количеством корицы.

Бисквит с лимонной начинкой

...

4 яйца, 200 г сахарной пудры, 100 мл молока, 200 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды.

Лимонная начинка: *150 г сливочного масла, 150 г сахарной пудры, сок и цедра 1 лимона.*

Яичные желтки растереть вместе с сахаром, добавить молоко, затем массу размешать. К ней подсыпать муку вместе с пищевой содой, ввести густую пену, взбитую из яичных белков, и измельченную лимонную цедру. Смесь перемешать, выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в умеренно разогретой духовке. Готовое изделие охладить, разрезать на два пласта, каждый смазать лимонной начинкой и соединить, бисквит разрезать на куски-прямоугольники. *Лимонная начинка:* масло растереть вместе с сахаром, добавить лимонный сок и измельченную лимонную цедру.

Бисквит с малиной

...

160 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла или маргарина, 6 яиц, 30 г какао-порошка, 100 г орехов, 50 г тертых сухарей, 80 г муки (желательно высшего сорта), малина.

Сахар, масло или маргарин, яичные желтки взбить в пену, всыпать какао, растертые орехи, массу размешать. Затем добавить густую пену, взбитую из яичных белков, тертые сухари, муку и слегка перемешать. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень, сверху положить малину, противень поставить в разогретую духовку, пирог выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить, разрезать на куски прямоугольной формы и обсыпать сахарной пудрой.

Бисквит с фруктовой начинкой, украшенный фруктами в желе

...

5 яиц, 200 г сахарной пудры, сок одного лимона, 40 г абрикосового джема или варенья, 100 г муки (желательно высшего сорта), 15 г пищевой соды, 40 г растертых орехов, свежие или консервированные (из компота) абрикосы.

Начинка: *150 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 120 г шоколада, 100 г орехов, 1 ст. л. рома.*

Желе: *40 г желатина в порошке, 200 мл воды для разведения желатина, 100 г сахарного песка, 200 мл воды для сиропа, 100 мл фруктового сиропа.*

Яичные желтки размешать вместе с сахаром, лимонным соком и джемом, добавить пену, взбитую из яичных белков, муку вместе с пищевой содой, растертые орехи. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать. Готовое изделие охладить, разрезать на три одинаковых пласта, намазать их начинкой и соединить. Сверху и с боков бисквит также смазать начинкой и украсить очищенным от кожицы миндалем, по центру положить спелые абрикосы или другие фрукты, залить желатином и оставить бисквит постоять, чтобы желатин застыл. *Начинка:* растереть масло вместе с сахарной пудрой и ванильным сахаром, добавить размягченный шоколад, растертые орехи, ром, массу перемешать. *Желе:* желатин залить 200 мл воды и оставить постоять до набухания желатина. За это время приготовить сироп – сахар растворить в воде и довести до кипения, затем долить фруктовый сироп, снова довести до кипения и снять с огня. В горячий сироп влить раствор с желатином и мешать, пока желатин не растворится, охладить. Образовавшуюся желеобразную массу вылить на бисквит. Если

желатиновое желе застынет раньше, чем вы успеете залить им бисквит, то его можно подогреть, поставив в кастрюлю с горячей водой.

Бисквит с черешней

...

140 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 4 яйца, 10 г миндаля, 60 г тертых сухарей, черешня.

Масло или маргарин, сахар, яичные желтки взбивать до образования густой пены, затем добавить измельченный миндаль, тертые сухари, взбитую густую белковую пену, массу слегка перемешать. Тесто вылить на смазанный маслом и обсыпанный панировочными сухарями противень, посыпать черешней, из которой предварительно удалить косточки, и поставить в разогретую духовку. Выпекать на небольшом огне.

Бисквит с черешней и орехами

...

80 г сливочного масла или маргарина, 180 г сахарной пудры, 2 яйца, 200 мл молока, 30 г ванильного сахара (или 15 г ванильного порошка и 15 г сахарной пудры), 200 г муки (желательно высшего сорта), щепотка соды или углекислого аммония, 20 г сахарной пудры для взбивания белковой пены, черешня, 50 г размельченных орехов.

Масло или маргарин, сахар, ванильный порошок, яичные желтки взбить в густую пену. Добавить, постоянно помешивая, чуть теплое молоко, взбитые в густую пену яичные белки, 20 г сахарной пудры, муку, смешанную с пищевой содой, массу слегка перемешать. Подготовленное тесто налить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень. Сверху на тесто выложить черешню, из которой предварительно удалить косточки, посыпать измельченными орехами и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне.

Бисквит с черникой

...

100 г сливочного масла или маргарина, 100 г сахарной пудры, 3 крупных яйца, 400 г муки, щепотка пищевой соды, щепотка соли, 250 мл молока, черника, медовый пряник.

Масло или маргарин, сахар, яичные желтки взбивать до образования пены. В муке размешать соду, немного соли, смешать с молоком и густой пеной, взбитой из яичных белков, и желтковой массой. Готовое тесто разложить на смазанном маслом и обсыпанном мукой противне, сверху положить вымытую и перебранную чернику, посыпать сахарной пудрой или растертым медовым пряником, поставить в разогретую духовку и выпекать на небольшом огне.

Бисквит с шоколадной начинкой и бананами

...

40 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 4 яйца, 20 г шоколада, 80 г тертых сухарей, 130 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды.

Начинка: *200 мл молока, 30 г муки, 100 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 30 г шоколада, 3 банана.*

Взбитые сливки: *250 мл сливок (для взбивания), 20 г сахарной пудры.*

Масло или маргарин, сахар, ванильный порошок и яичные желтки взбить в пену, добавить тертый шоколад, густую белковую пену, тертые сухари, муку, смешанную с пищевой содой. Массу слегка размешать, выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и поставить в разогретую духовку, выпекать на небольшом огне. Готовое изделие охладить и разрезать на три пласта, намазать начинкой и положить друг на друга. Сверху и с краев бисквит также смазать начинкой и украсить очищенными бананами и взбитыми сливками. *Начинка:* в молоке размешать муку и варить до загустения, затем охладить и добавить, постоянно помешивая, масло, тертый шоколад, разрезанные на дольки бананы. *Взбитые сливки:* охлажденные сливки (для взбивания – 35 %-ной жирности) взбить вместе с сахаром до получения густой пены.

Бисквит с яблоками

...

4 яйца, сахарная пудра и мука (желательно высшего сорта, их масса должна соответствовать массе 4 яиц), щепотка пищевой соды, 20 г какао-порошка, яблоки.

Яйца взбить вместе с сахаром, добавить муку с разрыхлителем (пищевой содой), массу слегка размешать. На противень уложить промасленную бумагу, посыпать ее панировочными сухарями, положить толстый слой очищенных и разрезанных на тонкие дольки яблок, залить приготовленным тестом (половина нормы). В оставшуюся часть теста насыпать какао, массу тщательно вымешать, чтобы тесто приобрело однородную окраску, выложить на светлое тесто и выпекать в разогретой духовке на небольшом огне. Готовый бисквит охладить и вынуть, переворачивая противень, чтобы слой яблок был сверху. Снять бумагу, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы, обсыпать сахарной пудрой.

Бисквит сдобный с белковой пеной

...

8 яичных белков, 200 г сахарной пудры, 150 г растертых орехов, 20 г тертых бисквитных сухарей (или печенья), 1 ч. л. картофельного крахмала, абрикосовый джем или варенье.

***Начинка из яичных желтков** : 8 яичных желтков, 2 ст. л. настоя натурального черного кофе, 120 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 200 г сливочного масла.*

***Белковая пена для украшения** : 2 яичных белка, 60 г сахарной пудры.*

В густую пену, взбитую из яичных белков, добавить сахар, массу взбить. Затем подсыпать растертые орехи, тертые сухари, картофельный крахмал, массу перемешать. Тесто выложить ровным слоем на смазанный маслом и обсыпанный тертыми сухарями противень и выпекать в умеренно разогретой духовке на небольшом огне. Готовое изделие охладить, разрезать на три пласта, каждый намазать джемом или вареньем и начинкой, соединить. Верх бисквита и боковые стороны также смазать начинкой. Все изделие посыпать растертыми орехами, украсить белковой пеной. Когда она застынет, бисквит разрезать на куски прямоугольной формы. *Начинка из яичных желтков:* яичные желтки, охлажденный настой черного натурального кофе, сахарную пудру, ванильный сахар варить, постоянно помешивая, до загустения, затем охладить. Растопленное и взбитое масло добавить при постоянном помешивании в охлажденный крем. *Белковая пена:* в густую белковую пену добавить сахар, взбивать до загустения.

Бисквит творожный с изюмом

...

4 яйца, 180 г сахарной пудры, 15 г ванильного сахара, 120 г сливочного масла или маргарина, 200 г творога, 50 г орехов, 60 г муки (желательно высшего сорта), щепотка пищевой соды, 50 г изюма, 50 г шоколада, 50 г орехов.

Яичные желтки, сахар, ванильный порошок, масло или маргарин взбить в пену, добавить растертый творог, измельченные орехи. Из яичных белков взбить густую пену, всыпать муку вместе с пищевой содой, положить изюм, тертый на терке шоколад, измельченные орехи и массу слегка размешать. Тесто выложить на смазанный маслом и обсыпанный мукой противень и выпекать в разогретой горячей духовке. Готовое изделие охладить, разрезать на куски прямоугольной формы и обсыпать сахарной пудрой.

Пирожки

Расстегаи

...

Тесто: *2 стакана муки, 2 ст. л. растительного масла или маргарина, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана молока или воды.*

Начинка: *мясной или рыбный фарш.*

Для мясного фарша *: 300 г мяса без костей, 1 луковица, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. жира, лавровый лист, зелень, соль, перец.*

Для рыбного фарша *: 400 г рыбы или 300 г рыбного филе, 1 луковица, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. растительного масла, лавровый лист, зелень, соль, перец.*

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в жгут и разрезать на 10 кусков. Каждый кусок подкатать в шарик, положить на стол, посыпанный мукой. Через 5 мин раскатать каждый шарик в лепешку, на середину лепешки положить мясной или рыбный фарш и защипнуть края лепешки с двух сторон так, чтобы посредине продолговатого пирожка остался просвет, через который видна начинка.

Перед заделкой теста можно положить на начинку кусочек рыбы или мяса.

По обоим концам просвета закрутить края лепешек в виде двух бугорков, чтобы при выпечке лепешка не разворачивалась.

Положить расстегаи на противень, смазанный маслом, дать 20—30 мин на расстойку и выпекать в течение 10—15 мин при температуре 230—240 °С.

Для начинки мясо или рыбу нарезать на куски и обжарить в жире. Мясо надо потушить до готовности. Обжарить лук, добавить муку, развести бульоном. Пропустив мясо через мясорубку, а рыбу мелко нарубив, смешать с мучной пассеровкой.

Расстегаи с сельдью

...

***Тесто** : 400 г муки, 3 ст. л. масла, 25—30 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 2 яйца.*

***Начин**ка: 3 луковицы, несколько щепоток черного перца, 5 сельдей иваси, 1 яйцо, 1 ст. л. толченых сухарей.*

Развести дрожжи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем добавить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий пласт и стаканом вырезать кружки.

Мелко нарезанный лук обжарить на масле с кусочками сельди. Остывший фарш разложить на кружочки теста. Каждый кружочек с начинкой покрыть другим таким же кружочком и края их плотно защипнуть. Сверху по центру пирожка сделать прорезь. Подготовленные расстегаи уложить на противень, смазанный маслом, дать им расстояться в течение 10—15 мин. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать при температуре 210 °С.

Сочни северные

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 200 г сметаны, 1 яйцо, 1/2 ч. л. соли.*

***Начин**ка: 300 г говядины, 2 яйца, 1 луковица, 80—100 г ветчины, 1/2 стакана молока, 40—50 г сливочного масла, соль по вкусу.*

Из муки, сметаны, яйца и соли замесить тесто. Оно должно получиться негустым, очень мягким. Примерно на час оставить его в холодильнике, после этого можно использовать.

Мясо пропустить через мясорубку, лук мелко нашинковать, ветчину порубить, яйца сварить вкрутую и тоже порубить. На разогретой, смазанной жиром сковороде обжарить лук до золотистого цвета, добавить к нему ветчину, мясо. Когда фарш хорошо прожарится, добавить в него рубленые яйца, молоко, соль, перец.

Тесто раскатать толстым жгутом и разрезать его на куски массой 70—80 г. Из кусков скатать шарики и разделать их на тонкие лепешки. Уложить на лепешки приготовленный фарш, свернуть лепешку пополам, а края плотно защипнуть. По форме сочень должен напоминать полукруг. Дать тесту полную расстойку и потом обжарить с маслом на сковороде.

Расстегаи с грибами и рисом

...

Тесто: *400 г муки, 3 ст. л. масла, 25 г дрожжей, 1 1/4 стакана молока, 2 яйца.*

Начинка: *200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2—3 ст. л. маргарина, 100 г риса, соль, перец черный по вкусу.*

Тесто обычное дрожжевое. Для приготовления начинки грибы отварить, откинуть на дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мясорубку. Лук мелко нарезать, обжарить вместе с грибами в течение 5—7 мин. Жаренные с луком грибы охладить, смешать с отваренным рассыпчатым рисом, посолить, поперчить.

Дальше готовят так, как указано в предыдущем рецепте.

Пирожки «Самса» (по-киргизски)

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 2 ч. л. сахара, 50—100 г масла или маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.*

***Начинка:** 300 г мякоти баранины, 250 г репчатого лука, 1/4 ч. л. перца красного, 1/4 ч. л. соли.*

Приготовить несладкое пирожковое тесто на соде. Сформовать из него 10 круглых лепешек диаметром 13 см. На середину лепешек положить начинку из сырого мяса, сырого лука, мелко растертого перца и соли по вкусу (смесь должна быть предварительно перемешана и пропущена через мясорубку). Края лепешок загнуть над начинкой треугольником. Выпекать 15—20 мин при температуре 200—220 °С.

Хачапури с картофельной и сырной начинкой (по-грузински)

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 2 ч. л. сахара, 50—100 г масла или маргарина, 6 ст. ложек густой сметаны, 1/4 ч. л. соды, 1/4 ч. л. соли.*

***Начинка:** 300 г очищенного картофеля, 100 г сыра осетинского, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить несладкое пирожковое тесто на соде. Картофель сварить, растереть в пюре, смешать с растертым сыром, посолить по вкусу. Из теста раскатать круглые лепешки и заделать в них начинку. Положить на смазанный маслом противень, смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 210—230 °С.

Сочни с творогом

...

2 стакана муки, 180 г сливочного масла или маргарина, 1 яйцо, 150 мл воды, 1/2 ч. л. соли, яйцо для смазки.

Начинка: *150 г творога, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 100 г жира для фритюра.*

Слоеное тесто раскатать пластом и овальной выемкой сделать лепешки. Немного раскатать их, один край смазать яйцом, положить подготовленную начинку из творога, плотно закрыть и обжарить во фритюре с обеих сторон.

Дучмаки с творогом (башкирская кухня)

...

Тесто: *1 1/2 стакана муки, 1/2 ст. л. сахара, 2 ст. л. масла сливочного или маргарина, 10 г дрожжей, 1/2 стакана воды.*

Начинка: *500 г творога, 2 яйца, 3 ст. л. сахара, 3 ч. л. муки, ванилин.*

В теплой воде развести дрожжи, соль, сахар, добавить сливочное масло или маргарин, всыпать муку и замесить тесто, поставить его в теплое место, затем разделить на лепешки толщиной 3—4 мм, на середину каждой положить протертый творог, смешанный с яйцом, маслом, сахаром, ванилином и мукой, края теста собрать в 5 складок (в форме звездочки). Изделиям дать расстояться, смазать яйцом и печь в духовке. Готовые дучмаки сбрызнуть растопленным сливочным маслом.

Летние пирожки (литовская кухня)

...

Тесто *: 2 стакана пшеничной муки, 200 г маргарина, 2 ст. л. сметаны, соль, 1 яйцо для смазки.*

Начинка: *3 сваренных вкрутую яйца, 100—150 г зеленого лука, 60 г сливочного масла, 1/2 ч. л. соли.*

Маргарин с мукой порубить ножом. К сметане добавить соль и влить ее в муку. Смесить лепешку и положить ее в холодное место на 30 мин. *Приготовить начинку:* к взбитому маслу добавить соль, мелко нарезанный лук и рубленые яйца. Тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм. Чайной ложкой положить на пласт начинку (комочками), перегнуть края теста и с помощью специальной формочки выдавить пирожки. Разложить их на смазанном жиром листе, смазать взбитым яйцом и выпекать в горячей духовке до светло-коричневого цвета. Готовые пирожки обмазать сливочным маслом.

Слойка с колбасой

...

Тесто *: 2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина.*

Начинка: *300 г вареной колбасы, 1 яйцо для смазки.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Нарезать очищенную колбасу на прямоугольные кусочки длиной 8 см. Раскатать тесто в пласт толщиной 5 мм, нарезать на прямоугольники размером 8×12 см.

Положить кусочки колбасы поверх каждого прямоугольника, накрыть тестом и скрепить верх с низом.

Поместить слойку на сбрызнутый водой противень, смазать желтком и выпекать 25—30 мин при температуре 230—240 °С.

Рыба в слойке

...

Тесто: *2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина, 2 ч. л. муки для масла.*

Начинка: *300—400 г рыбного филе, 1—2 ст. л. растительного масла, 1 яичный желток для смазки, соль и перец по вкусу.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 3—4 мм. Рыбное филе промыть, нарезать плоскими кусочками не толще 10 мм, посолить, посыпать перцем, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон на сковороде с растительным маслом.

При желании можно положить на рыбу жареный лук. В зависимости от формы кусков рыбы нарезать тесто треугольниками, прямоугольниками или квадратами, завернуть в них рыбу.

Пирожки положить на сбрызнутый водой противень, сделать кончиком ножа на пирожке 2—3 прокола, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—30 мин при температуре 210—220 °С.

Пирожки «Крымские чебуреки»

...

***Тесто** : 5 стаканов муки, 1 1/4 стакана воды, 1/4 ч. л. соли.*

***Начинка:** 850 г баранины без костей, 1/2 стакана воды, 150 г лука, 1/4 ч. л. перца молотого, жир для жарения.*

Замесить тесто из муки, воды и соли, разделить его на 15 частей. Каждую часть подкатать в шарик. Через 15—20 мин раскатать шарики в круглые лепешки толщиной 2—3 мм. Положить на лепешку фарш, смазать ее края яйцом и накрыть начинку лепешкой так, чтобы получился пирожок в виде полумесяца, и скрепить края. Пирожки обжарить в кипящем жире, как пончики.

Для фарша взять свежую баранину, помыть, отделить от костей, нарезать небольшими кусками, добавить очищенный лук, перец, немного соли, пропустить через мясорубку и перемешать с водой.

Пирожки с зеленым луком (по-туркменски)

...

Тесто: *3 стакана муки, 1 яйцо, 1/3 ч. л. соли, 3/4 стакана воды.*

Начинка: *250 г лука зеленого, 50 г укропа и петрушки, 30 г масла топленого, 1/4 ч. л. перца молотого, 1/2 ч. л. соли.*

Замесить тесто, разделить его на 10 частей. Каждую часть подкатать в шарик, через 15—20 мин раскатать шарики в лепешки.

Лук нашинковать, добавить масло, в течение 10—15 мин припустить на сковороде. Добавить мелко нашинкованную зелень, перец, соль и наполнить этой смесью пирожки. Выпекать в кипящем жире, как пончики.

Шпеккухены (латышская кухня)

...

Тесто: *4 стакана муки, 1 стакан теплого молока, 1 яйцо, 40 г дрожжей.*

Начинка: *150—200 г бекона, 1 луковица, 6 зерен черного перца, 3 зерна душистого перца, 2 ч. л. майорана.*

Из муки, молока, дрожжей замесить тесто, дать подняться, добавить яйцо, соль, взбить тесто до рыхлости, вновь дать подняться, затем раскатать в пласт толщиной до 3 мм, вырезать стаканом кружки, начинить их начинкой, смазать яйцом и выпечь на противне в духовке.

Вариант: приготовленные пирожки быстро обмакнуть в горячее растопленное сало или масло (фритюр), плотно уложить в низкую кастрюлю, дать подняться пирожкам вплотную к крышке, еще раз обмазать сверху салом и затем выпечь их в духовке.

Приготовление начинки. Бекон нарезать мелкими кубиками, слегка обжарить на сковороде с мелко нарезанным луком, пересыпать молотыми пряностями. Класть в каждый пирожок не более 1,5—2 ч. ложек начинки.

Пирожки с грибами «Губники»

...

Тесто: *400 г муки, 10 г дрожжей, 150 мл воды, 25 г сахара, 20 г масла топленого.*

Фарш: *200 г грибов сушеных, 150 г лука, 1 яйцо, зелень укропа, соль по вкусу, 100 г масла топленого.*

Из опарного теста раскатать круглые лепешки. На каждую уложить фарш, края загнуть и защипнуть «веревочкой», дать расстояться, помазать льезоном, выпечь в духовом шкафу. Для фарша грибы тщательно перебрать, промыть и замочить на 3—4 ч, сварить, пропустить через мясорубку, перемешать с мелко нарезанным репчатым луком, добавить соль и обжарить на раскаленной с маслом сковороде. В фарш добавить зелень укропа.

Пирожки печеные с несладкими начинками

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 1 ст. л. сахарного песка, 2 ст. л. маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана молока или воды.*

***Начинка:** фарш мясной, или из ливера, или из рыбы и т. д.*

***Для 250 г мясной начинки** : 300 г мяса без костей, 1 луковица, 1 ч. л. муки, 2 ст. л. жира, лавровый лист, соль, перец по вкусу, зелень.*

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Раскатать тесто в жгут и разрезать на равные кусочки. Каждый кусочек подкатать в шарик, а через 5 мин скалкой раскатать шарики в круглые лепешки.

Посредине каждой лепешки положить начинку, соединить две противоположные стороны лепешки, придать пирожку форму лодочки.

Начинку мясную приготовляют следующим образом: мякоть мяса промыть, пропустить через мясорубку и обжарить до мягкости, но ни в коем случае не засушивая; затем еще раз пропустить через мясорубку. Мелко нарезанный лук с мукой поджарить на сковороде с жиром и развести бульоном, добавить соль, перец, петрушку и все перемешать. Можно, уменьшив норму мяса, добавить отваренный рис.

Пирожки с начинкой положить на смазанный маслом противень гладкой стороной вниз; после 25-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—240 °С.

Слоеные пирожки

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 4 ч. л. сахара, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 1 г ванильного сахара, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана молока или воды.*

***Начинка:** любая – мясная, из риса, из капусты и т. д.*

***Для начинки из свежей капусты** : 400 г капусты, 2 яйца, 2 ст. л. жира, соль по вкусу.*

Приготовить слоеное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на длинные полоски шириной 10 см. Вдоль полоски посредине положить фарш из капусты. Фарш готовится так: капусту очистить, удалив кочерыжку, нарезать ее и обжарить на сковороде до полуготовности, чтобы капуста сохранила в пирожках приятный хруст. Добавить рубленые яйца. После того как фарш положен вдоль полоски, приподнять оба края полоски над фаршем и плотно защипнуть их; затем перевернуть полоску, слегка прижать, чтобы она стала плоской, и разрезать на порции. Уложить разрезанные куски на смазанный маслом противень, после 40—50-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 15—18 мин при температуре 240—250 °С.

Чебуреки по-каспийски

...

Тесто: *2 стакана пшеничной муки, 1/2 стакана воды, соль.*

Фарш: *500 г рыбного филе, 2—3 луковицы, соль, перец, растительное масло.*

Рыбное филе с луком пропустить через мясорубку, посолить, поперчить, добавить немного рыбного бульона или воды, все перемешать. Из муки, воды и соли замесить тесто, разделить его на кусочки по 40 г, раскатать тонким кружком. На середину положить рыбный фарш, защипнуть чебуреки в виде полумесяца. Жарить в большом количестве растительного масла.

Пирожки из рубленого теста

...

Тесто: *3 стакана муки, 300 г маргарина, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. уксуса, 50 г дрожжей, соль, яйцо для смазки.*

Начинка: *300 г копченой грудинки или рулета, 1 луковица, перец.*

Муку просеять, порубить ее вместе с маргарином, сделать в муке ямку и влить туда растворенные в воде дрожжи, уксус, соль. Ножом порубить тесто с жидкостью. Сделать из теста лепешку и положить ее в холодное место на 30 мин. Затем раскатать лепешку в пласт толщиной 0,5 см и разрезать на одинаковые квадратики. Один угол квадратика обмазать взбитым яйцом, в середину положить начинку, второй угол перегнуть на обмазанный яйцом угол и сжать. Пирожки обмазать взбитым яйцом и выпекать до светло-коричневого цвета.

Для начинки копченую грудинку нарезать маленькими кубиками, лук измельчить, слегка обжарить, поперчить.

Пирожки с фруктовым вареньем (повидлом)

...

Тесто: *800 г муки, 2 яичных желтка, 700 мл молока, 130 г сахара, 30 г дрожжей, 10 г соли, 220 г смальца.*

Начинка: *800 г фруктового варенья или повидла (густого), 50 г сахарной пудры для посыпки.*

Из 150 г муки, дрожжей, 200 мл молока, сахара и соли приготовить опару. Из оставшейся муки, молока, яичных желтков, 80 г сахара, 60 г смальца, соли и опары вымесить тесто средней консистенции, накрыть его салфеткой и поставить в теплое место для увеличения в объеме.

Готовое тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1,5 см, нарезать квадратиками и начинить вареньем или повидлом. Квадратики скатать в пирожки, смазать поверхность смальцем, уложить в смазанный жиром противень и дать расстояться (15—20 мин). После этого выпекать при средней температуре. Посыпать сахарной пудрой.

Литовские пирожки с творогом

...

Тесто: *500 г муки, 40 г дрожжей, 1 стакан молока, 1 яйцо, щепотка соли, 100 г маргарина.*

Начинка: *500 г творога, 2 яичных желтка, 1 ст. л. сахара, щепотка соли, растопленное масло, сахар, корица.*

Дрожжи развести в теплом молоке с небольшим количеством сахара. Из муки, яйца и маргарина замесить довольно крутое тесто. Оставить его на 1—1,5 ч подходить, затем еще раз обработать и раскатать. С помощью стакана вырезать из теста кружки, на каждый кружок положить начинку. Сформовать пирожки в виде полумесяцев, выложить в сито так, чтобы они не касались один другого. Сито укрепить над кастрюлей с кипящей водой и довести пирожки до готовности над паром. Перед подачей на стол сбрызнуть маслом и посыпать сахаром и корицей.

Пирожки с черносливом и миндалем

...

500 г муки, 1/2 ч. л. соды, 175 г маргарина, 125 г сахара, соль, лимонная цедра, 2 яйца, 2—3 ст. л. молока.

Приготовить густое тесто на соде. Раскатать его в пласт и разрезать на равные четырехугольники. Удалить косточки у чернослива и вставить в каждую ягодку миндаль или орехи. Каждый кусок теста начинить ягодой и выпекать в кипящем жире. После того как с пирожков стечет жир, положить их в кастрюлю с сахарной пудрой.

Назук (армянская кухня)

...

700 г муки, 1 стакан воды, 30 г дрожжей, щепотка соли, 1 желток для смазки.

Начинка: *400 г муки, 500 г сливочного масла (200—250 г для сладкой начинки), 25 г соли (или 200—250 г сахара), щепотка шафрана (для сладкой начинки – в одну половину начинки 1—1 1/2 ч. л. корицы, в другую – 1 ч. л. молотого кардамона и 3 бутона гвоздики).*

Назук можно приготовить соленым и сладким. В составе продуктов в скобках даны нормы для сладкой начинки. Теплую воду, дрожжи, соль, муку месить 30 мин и на столько же поставить для расстойки. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 см, смазать растопленным маслом, сложить вдвое, вновь раскатать и смазать, повторив эту операцию 4 раза. Свернуть рулетом, нарезать на куски величиной с яблоко, раскатать их в лепешки толщиной 0,5 см, положить на них 1—1 1/2 ст. ложки начинки, затем края каждой лепешки соединить, положить изделие швом вниз на противень и смазать яйцом. Выпекать 30 мин, предварительно дав тесту постоять 15 мин. *Начинка:* растопленное масло растирать 15 мин, затем добавить соль (или сахар), пряности, муку и вымешивать до образования рассыпчатой массы.

Пирожки с мясом и гречневой кашей (по-татарски)

...

Тесто: *3 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. маргарина, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана молока.*

Начинка: *1 стакан гречневой крупы, 1/2 стакана молока, 1 луковица, 1/4 ч. л. молотого перца, 200 г жирной баранины, 1/2 стакана бульона для заливки.*

Приготовить дрожжевое тесто. На сковороде обжарить гречневую крупу и варить вместе с молоком 5—8 мин. Добавить молотый перец, поджаренный лук, сырую баранину, нарезанную мелкими кусочками, и посолить по вкусу. Из костей сварить крепкий бульон. Приготовить из теста лепешки, на середину каждой поместить начинку. Края лепешки защипать над начинкой складочками. Из остатка теста сформовать маленькие шарики. Шарики обмакивать в жир и выпекать отдельно в течение 30 мин. После выпечки в отверстия складок залить бульон и положить над отверстиями шарики.

Минс пай – рождественские пирожки (английская кухня)

...

Тесто: *300 г муки, 150 г свиного смальца (можно взять половину смальца и половину маргарина), сода на кончике ножа, соль, вода, 1—2 желтка.*

Начинка: *250 г почечного жира, 250 г коринки, 250 г изюма, 250 г изюма без косточек, 100 г цукатов, 50 г молотого миндаля, 2 яблока, 1/2 апельсина, 1/2 лимона, по 1/2 ч. л. корицы, гвоздики, молотого миндаля, мускат на кончике ножа, 1/2 рюмочки коньяка, соль на кончике ножа.*

Почечный жир хорошо растереть. Вымыть и обсушить изюм (разные сорта) и пропустить вместе с жиром через мясорубку. Яблоки очень тонко нарезать. Натереть корочки лимона и апельсина. Выжать из апельсина и лимона сок и смешать его с молотым миндалем, специями и коньяком. Полученную массу поместить в чистую стеклянную посуду, закрыть целлофановой бумагой и поставить в прохладное место на 4 недели. Это количество начинки рассчитано примерно на 30—40 пирожков.

За час до выпечки приготовить песочное тесто. Просеять муку, добавить соду, соль и жир и замесить тесто (если нужно, добавить немного воды, чтобы тесто было мягким и хорошо раскатывалось). Перед раскатыванием тесто выставить на 1 ч на холод. Затем тесто раскатать в тонкий пласт (2—3 мм толщиной). Формочки для пирожков выложить тестом и в каждую формочку вложить по 1 ч. ложке начинки. Сверху накрыть тонким пластом теста, края смазать яичным желтком. Пирожки поставить в духовку со средним жаром и выпекать в течение 20—30 мин.

Вместо песочного теста можно взять слоеное.

Пирожки из пресной слойки

...

Тесто: *2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина, 2 ч. л. муки для масла.*

Начинка: *1 стакан творога, 1 яйцо, 1 1/2 ст. л. сахарного песка, 1 ч. л. муки, 3 г ванильного сахара, соль по вкусу.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 5 мм и разрезать на квадраты. Посредине каждого квадрата положить начинку.

Начинку готовим так: творог протереть сквозь сито или пропустить через мясорубку. Добавить сахар, сырое яйцо, муку, немного обжаренную на сковороде без жира, соль, ванильный сахар. Все перемешать для получения однородной массы. Можно добавить цедру лимона или апельсина.

Загнуть края квадрата в виде треугольника. Тупой стороной ножа прижать сложенные слои теста на некотором расстоянии от краев.

Чтобы приготовить круглые пирожки, на половине пласта круглой выемкой сделать пометки, смазать яйцом и посредине положить начинку. Поверх начинки положить вторую половину пласта, прижать верхний пласт к нижнему вокруг начинки и круглой выемкой вырезать пирожки. Положить их на сбрызнутый водой противень и выпекать 25 мин при температуре 220 °С. Начинка может быть любой.

Пирожки из слоеного теста

...

2 стакана муки, 1/2 яйца, 200 г сливочного масла.

Слоеное тесто раскатать в пласт толщиной 3 мм, с помощью формочек нарезать четырехугольные кусочки. На половину кусочка выложить начинку, перегнуть тесто пополам, края слегка сжать, смазать взбитым яйцом и выпекать в духовке готовности. Для пирожков можно использовать различные начинки.

Слоеные пирожки с яблоками

...

Тесто: *2 стакана муки, 1 стакан воды, 1/4 ч. л. соли, 8 капель лимонной кислоты, 200—300 г масла или маргарина, 2 ч. л. муки для масла.*

Начинка: *300 г антоновских яблок, 1/2 стакана сахарного песка, 1/4 ч. л. корицы молотой.*

Приготовить пресное слоеное тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 1 см, разрезать на прямоугольные куски (6–10), которые положить на сбрызнутый водой противень на расстоянии 5—6 см друг от друга. На каждый кусочек положить по 4 ломтика очищенного яблока. Посыпать ломтики яблока сахаром и корицей. Выпекать пирожки в течение 20—30 мин при температуре 210—220 °С.

Булочки, лепешки и др.

Булка сдобная (литовская кухня)

...

1 кг муки, 30 г дрожжей, 1 1/2 стакана молока, 50 г растопленного сливочного масла или 30 г маргарина, 50 г сахара, 1 яйцо, немного чернушки, 10 г соли.

Молоко подогреть и налить в миску, в которой будут месить тесто. Дрожжи накрошить в стакан, добавить 1 ч. ложку сахара и растирать до образования жидкой кашицы. Затем вылить дрожжи в молоко (температура молока не должна превышать 35 °С), добавить половину муки и вымесить. Тесто посыпать сверху толстым слоем муки, накрыть салфеткой и еще чем-нибудь теплым, поставить в теплое место, чтобы тесто поднялось.

Спустя 2—3 ч (в зависимости от количества дрожжей), когда тесто увеличится в объеме, замесить его. При замесе прежде всего положить остальную муку, соль, растертый с сахаром желток и чернушку. К концу замеса добавить растопленное масло и взбитый белок.

Тесто месить до тех пор, пока оно не перестанет приставать к краям миски и к рукам и в нем не образуются пузырьки воздуха.

Затем сгладить поверхность теста, смазать жиром (чтобы оно не покрылось корочкой) и дать подойти еще раз в теплом месте.

Тем временем включить духовку. Когда духовка наполовину нагрелась, поднявшееся тесто выложить в формы (до 1/3 их объема) и снова поставить в теплое место, чтобы тесто еще раз поднялось. Прежде чем выпекать булки, смазать их взбитым яйцом. Если тесто до выпечки не успело как следует подняться, булки в духовке поднимаются неравномерно, пузырятся, а на их поверхности, особенно с боков, образуются трещины.

Булка весом 1 кг выпекается в течение 1 ч.

Булочки

...

500 г муки, 1 1/4 стакана молока или воды, по 1 ст. ложке масла и сахара, 1/2 ч. л. соли, 15 г дрожжей, 1 яйцо для обмазывания.

Поставить опару, для чего дрожжи развести в теплой воде или молоке, добавить половину взятой муки, размешать и поставить в теплое место на 1 ч. Когда опара подойдет, положить в нее сахар (или сахарин), масло, всыпать остальную муку, соль и хорошо вымесить (хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды). Дать тесту подняться в теплом месте или поставить в посуду с теплой (30 °С) водой. После этого тесто выложить на доску, разрезать его на куски по 50—60 г, скатать в шарики, уложить на смазанный маслом лист, дать им подняться, а затем смазать яйцом и выпекать в жарком духовом шкафу или в печке.

Булочка сдобная с начинкой

...

500 г муки, 1/2 стакана молока, 30 г дрожжей, 50 г сахара, 60 г масла или маргарина, 1—2 яйца, 150 г мармелада, соль.

Муку просеять в миску, сделать в муке углубление и влить в него теплое молоко, в котором предварительно растворить дрожжи, сахар, масло. Добавить яйца и соль, замесить тесто. Когда оно начнет отставать от миски, замешивание прекратить, поставить тесто примерно на час в теплое место, чтобы оно подошло. Затем раскатать пласт толщиной в палец. Разрезать на четырехугольники, на середину каждого положить мармелад (можно творог), защипнуть края, сбрызнуть булочки маслом, уложить на противень, смазанный жиром, накрыть салфеткой и поставить в теплое место. Когда тесто снова подойдет, поместить его в духовой шкаф. Выпекать до тех пор, пока булочки не станут золотисто-коричневыми. Вынуть из духовки, посыпать сахарной пудрой и теплыми подать к столу. Ванильный или шоколадный соус подать отдельно.

Пышки мавританские с миндалем

...

360 г муки (желательно высшего сорта), 7 г пищевой соды, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 40 г какао-порошка, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, немного молока, миндаль.

Муку просеять через сито на разделочную доску, смешать ее с пищевой содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, корицей, какао-порошком, добавить масло или маргарин, яйца, молоко и замесить тесто. Сформовать небольшие пышки, которые смазать яйцом, и в каждую пышку, наколов ее, поместить очищенный и крупно измельченный миндаль. Изделия переложить на слегка смазанный противень и выпекать в духовке.

Пышки из капусты

...

500 г мелко нашинкованной капусты, 50 г смальца, 100 г маргарина, 300 г муки, 100—200 мл сметаны, соль, 1 яйцо.

Капусту стушить на смальце. Когда она остынет, смешать ее с мукой, маргарином и сметаной и вымесить тесто средней консистенции. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—2,5 см, вырезать из него круглые пышки и смазать их поверхность яйцом. Выпекать изделия при средней температуре.

На стол подавать в теплом виде.

Мешуплазенитис (ячменные лепешечки) (латышская кухня)

...

1—1 1/2 стакана ячневой крупы, 3 яйца, 3 ст. л. муки, 1 стакан молока, масло или сало для обжаривания.

Яйца взбить с молоком, посолить и, постепенно добавляя муку и крупу, месить до получения густой каши размазни. Скатать из этого теста маленькие лепешечки, обвалять их в муке и обжарить на масле или сале в сковороде.

Борцок (монгольская кухня)

...

2 1/2 стакана пшеничной муки, 1 1/2 стакана ржаной муки, 1 стакан бараньего топленого сала (внутреннего), 1/2 стакана топленого (жидкого) сливочного масла, 1/2 стакана воды, простокваша.

Смешать оба вида муки, просеять сквозь сито. Смесь замесить на небольшом количестве воды (фактически слегка смочить).

Добавить к тесту топленое сало и масло, вымесить и, если необходимо, добавить для связи немного простокваши.

Сформовать лепешки величиной с небольшое блюдце толщиной около 0,5 см и выпечь (без масла) на сковороде на медленном огне с обеих сторон, прикрыв тарелкой.

Аморфы

...

400 г муки, 200 г масла, 2 желтка, 15 г дрожжей, 1 ст. л. сливок (можно и сметаны), 1 ст. л. сахара.

Масло хорошо растереть. Растирая, постепенно класть в него по одному желтку с сахаром. Затем добавить сметану, растертые с сахаром дрожжи и муку. Быстро все замесить. Положить тесто на тарелку, накрыть салфеткой и поставить на 1 ч в холодное место. Затем еще раз вымесить. Приготовленное тесто раскатать на доске в валики шириной 1 см и разрезать на куски длиной около 20 см. Эти куски сложить пополам и пару раз перевить (как веревку) или же на каждом валике длиной 10—12 см сделать 2—3 надреза и согнуть его в форме полумесяца. Перед выпечкой смазать яйцом и посыпать крупным сахарным песком. Выпекать, пока они не зарумянятся.

Плетенки «Пилита» (по-таджикски)

...

2 стакана муки, 2—4 ст. л. сахара, 2—4 ст. л. маргарина или масла, 2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/4 стакана воды или молока, жир для жаренья, 1 ст. л. сахарной пудры для посыпки.

Приготовить дрожжевое тесто на опаре. Тесто разрезать на 20 равных кусочков. Каждый кусочек раскатать в длинный жгутик длиной 60—70 см, затем брать по два жгутика и концы их переплетать между собой. После расстойки обжарить плетенки в жире (как хворост), охладить и посыпать сахарной пудрой.

Калачи дрожжевые со сливами (польская кухня)

...

Тесто *: для опары – 20 г дрожжей, 1 ч. л. сахара, 2 ч. л. муки, теплое молоко, для остального теста – 2 желтка, 7 ч. л. сахара, 250 г муки, 1/2 стакана молока, 50 г масла (можно растительного).*

Начинка: *30 слив, тертые сухари, сахарная пудра с корицей и гвоздикой.*

Приготовить дрожжевое тесто на опаре. Когда количество теста увеличится в объеме в 2 раза, на доске, посыпанной мукой, раскатать его в пласт толщиной 2 см и вырезать кружками такой величины, чтобы на них поместилось по сливе (без косточек).

Сливы нужно нарезать звездочками, кружочки теста смазать яйцом, на каждый положить сливу кожурой вниз, слегка вдавить, чтобы она прилепилась, между разрезами насыпать немного толченых сухарей и положить изделия на противень, смазанный жиром. После расстойки испечь. Горячие калачи обильно посыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей и измельченной гвоздикой.

Время выпечки – 20 мин.

Бублички

...

100 г масла, 50 г сахарной пудры, 150 г муки, ванилин, 1 яйцо, 20 г сахара.

Отделить белок от желтка. Хорошо растереть масло с сахарной пудрой, добавить яичный желток и, растирая, постепенно всыпать муку, смешанную с ванилином. Тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм. Вырезать бублички, положить их на посыпанный мукой противень, сверху смазать белком, взбитым с сахаром. Выпекать в умеренно нагретой духовке около 20 мин.

Баварские лепешки (немецкая кухня)

...

50 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 желток, лимонная цедра, соль, 350 г муки, 15—20 г дрожжей, около 800 мл молока, растительное масло для обжаривания, 20 г сахара для посыпки, 150 г мармелада, или черники, или клубники с сахаром, около 125 г сметаны или йогурта.

Масло растереть с сахаром и желтком, приправить цедрой лимона и ромом, посолить, добавить просеянную муку, подошедшие дрожжи и теплое молоко. Замесить полужидкое тесто и дать хорошо подойти. Раскатать тесто в пласт толщиной 1,5—2 см, вырезать из него кружочки диаметром 5—6 см, выложить их на посыпанный мукой противень и, когда подойдут, обжарить с обеих сторон (перед обжариванием в жире растянуть середину, чтобы была тонкой; в разогретый жир положить сначала верхней стороной, чтобы нижняя сторона, которая лежала на листе, могла еще подойти). Обжаренные лепешки сложить на металлическое сито и, когда жир стечет, посыпать сахаром. На середину лепешек положить чернику или клубнику с сахаром, сверху покрыть густой сметаной или йогуртом.

Йогурт, сметану, творожный мусс можно выложить с помощью корнетика.

Словацкие рогалики с орехами

...

Тесто: *300 г муки, 10 г дрожжей, 8 ст. ложек молока, щепотка соли, 90 г сахара, 40 г маргарина, 1 яйцо, 15 г сливочного масла для смазки.*

Начинка: *125 г очищенных орехов, 1/2 пакетика ванильного сахара, лимонно-сахарная глазурь.*

Замесить дрожжевое обычное тесто из муки, молока, яйца, дрожжей, маргарина, соли и сахара. После того как тесто подойдет, раскатать его в не слишком тонкий пласт. Нарезать из теста треугольники и смазать распущенным маслом. Растертые с сахаром орехи слегка подрумянить и растолочь. Добавить ванильный сахар, немного воды, чтобы получилась тягучая масса. Треугольники из теста намазать этой массой и скатать в рогалики. Выпекать в смазанной жиром форме, предварительно дав рогаликам подойти, в жаркой духовке в течение 20 мин. Еще теплые рогалики смазать лимонной глазурью. Глазурь готовится добавлением лимонного сока к сахару.

Доунатс – пышки по-американски

...

2 ч. л. жира, 1 стакан сахарного песка, 1 яйцо, 250 г муки, 2 ч. л. дрожжей сухих, 1/2 ч. л. мускатного ореха, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. корицы.

Жир смешать с половиной указанного количества сахара, добавить яйцо, муку, дрожжи, соль, мускатный орех. Постепенно вливая молоко, замесить тесто. Месить до тех пор, пока оно не начнет отставать от доски. После этого раскатать его в пласт толщиной в палец. Из теста вырезать блюдцем большие круги и в середине каждого стаканом вырезать дырку. Запечь в сильно разогретом жире. Выложить на пергаментную бумагу и сверху посыпать остатками сахара, смешанного с корицей.

Сладкие булочки (болгарская кухня)

...

Тесто *: 750 г муки, 300 г топленого сало, 1 яйцо, 15 г дрожжей, 150 мл молока, 250 г сахарной пудры.*

Начин *ка: 250 г повидла, 100 г грецких орехов, 2 г ванилина.*

Сало смешать с 8 ст. ложками сахара до получения однородной массы. Всыпать просеянную муку, ввести яйца, дрожжи, разведенные в слегка разогретом молоке. Сделать тесто, из которого через 0,5 ч раскатать пласт толщиной 4—5 мм. Нарезать его квадратиками со стороной 7—8 см, в середину каждого положить начинку, приготовленную из повидла и крупно смолотых орехов. Каждый квадрат согнуть по диагонали. Оформленные таким образом треугольники запечь на умеренном жару. Когда булочки будут готовы, посыпать остальной сахарной пудрой, перемешанной с ванилином.

«Выкупанная» пита (болгарская кухня)

...

750 г муки, 1 яйцо, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, дрожжи, 250 мл молока.

На противень просеять муку холмиком. Сделать в центре воронку, влить в нее взбитое яйцо, растительное масло и добавить соль. Затем постепенно влить разведенные дрожжи (кусочек дрожжей, величиной с крупный грецкий орех, развести в молоке), прибавить сахар и замесить крутое тесто. Тесто хорошо вымесить и сформовать из него питу (круглый хлеб). Положить ее в кастрюлю с теплой водой. Приблизительно через 0,5 ч пита всплывет на поверхность воды. Подложив ладони обеих рук, вынуть питу и поместить ее на смазанный маслом противень. Выпечь в средненагретой духовке.

Завитушки слоеные

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 4 ч. л. сахара, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 1 г ванильного сахара, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана молока или воды.*

***Для обсыпки** : 1/4 стакана сахарного песка или миндаля, для смазки – 1 яйцо.*

Приготовить слоеное дрожжевое тесто. Тесто раскатать в пласт толщиной 10 мм, разрезать на узкие полоски и сплести. Немного растянуть сплетения из теста и свернуть в завитушки. Свернутые завитушки положить на смазанный маслом противень, дать 40—50 мин на расстойку, смазать поверхность яйцом, посыпать сахаром или мелко рубленным миндалем. Выпекать 10—15 мин при температуре 240—260 °С.

Булочки песочные с орехами

...

Тесто *: 3 стакана муки, 3/4 стакана сахарного песка, 225 г масла, 1/2 яйца, 1/3 ч. л. соли, 1/3 ч. л. соды.*

Для обсыпки *: 3/4 стакана мелко порубленных орехов, для смазки – 2 яичных желтка.*

Приготовить ароматизированное песочное тесто. Готовое тесто скатать в жгут, нарезать на кусочки, подкатать в круглые шарики и охладить. В кастрюлю влить 2 яичных желтка и положить несколько шариков; затем закрыть кастрюлю крышкой и встряхнуть несколько раз, чтобы поверхность теста покрылась яичным желтком. Выложить шарики из кастрюли на противень с мелко нарубленными орехами, сделать противнем несколько кругообразных движений, чтобы шарики покрылись орехами. Положить шарики на сухой противень и выпекать 10—15 мин при температуре 230—250 °С.

Слоеные булочки

...

Тесто *: 2 стакана муки, 4 ч. л. сахарного песка, 1—2 яйца, 10 г дрожжей, 1 г ванильного сахара, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана воды или молока, 40—100 г масла.*

Для отделки *: 50 г масла, для смазки – 1 яйцо.*

Приготовить слоеное дрожжевое тесто. Раскатать его в пласт толщиной 10 мм и разрезать на четырехугольники. Соединить все четыре угла теста в центре, прижать пальцем и положить на смазанный маслом противень. Края теста смазать маслом, дать 60—70 мин на расстойку, смазать верх яйцом и выпекать булочки 12—15 мин при температуре 240—260 °С.

«Венок»-плюшка

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 2—4 ст. л. сахара, 2—4 ст. л. масла или маргарина, 1—4 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана воды или молока.*

***Для обсыпки** : 3 ст. л. сахарного песка, для глазирования – помада из 4 ст. л. сахара.*

Приготовить опарным способом сдобное дрожжевое тесто покруче. Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 2—3 мм, шириной 30—40 см и длиной 45—50 см. Смазать поверхность пласта маслом, растопленным до консистенции густой сметаны, посыпать сахаром и завернуть в рулет.

Разрезать рулет длинным острым ножом вдоль на две половинки и обе половинки переплести так, чтобы разрез находился наверху и масло не вытекло из «венка» при выпечке. Полученную плетенку согнуть в «венок» и после 30-минутной расстойки выпекать 30—35 мин при температуре 220 °С.

После выпечки заглазировать поверхность помадой.

Сдоба курганская (постряпушка)

...

***Тесто** : 550 г муки, 80 г сахара, 80 г маргарина, 2 яйца, 100 г молока, 0,4 г ванилина, 6 г соли, 15 г дрожжей, 40 мл воды, 50 г варенья, 80 г мака.*

***Кре** м: белковый.*

Дрожжевое сдобное тесто, приготовленное опарным способом, разделать на кусочки нужного веса, сформовать из них круглые шарики, обкатать в маке и уложить в формочки (для кексов). После расстойки сделать в центре шариков углубление, заполнить его небольшим количеством клюквенного или смородинного варенья, а сверху из кондитерского мешочка выпустить сырцовый белковый крем в виде георгина и выпечь.

Булочки пшенично-кукурузные

...

1 стакан муки пшеничной, 1 стакан муки кукурузной, 1 ст. л. сахарного песка, 1/2 стакана молока, 1 стакан воды, 50 г сливочного масла, 1/4 ч. л. соли, 30 г дрожжей, 2 яйца.

Из молока, пшеничной муки и дрожжей приготовить опару; из кукурузной муки, воды и соли сделать заварку. Через 2 ч, когда опара подойдет и заварка остынет, оба теста соединить, добавить остальные продукты и замесить тесто. После 1 ч брожения сформовать круглые булочки и после неполной расстойки выпекать на смазанном противне 25—30 мин при температуре 220—230 °С.

Занза (киргизская кухня)

...

320 г муки, 1 ст. л. растопленного масла, 1 полная ч. л. сухих дрожжей, щепотка соли, 1—2 яйца, маргарин или растительное масло для жаренья.

Масло и яйца взбить в пену, добавить просеянную муку, сухие дрожжи и соль и замесить крутое тесто. Сформовать круглые булочки, в середине каждой сделать отверстие, один край которого слегка приподнять. Булочки сбрызнуть растопленным маслом и запечь на сковороде. Рецепт рассчитан на 12—16 булочек.

Булочки с масляным или сливочным кремом

...

***Тесто** : 2 стакана муки, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. маргарина или масла растительного, 1/2 яйца, 10 г дрожжей, 1/4 ч. л. соли, 1/2 стакана воды или молока.*

***Крем масляный** : 100 г масла, 3 ст. л. сахарного песка, 4 ст. л. воды.*

***Крем сливочный** : 1 стакан сливок, 1 ч. л. сахарной пудры, 2 г ванильного сахара, 1 ст. л. сахарной пудры для обсыпки.*

Приготовить обычное дрожжевое тесто. Сделать из теста 10 шариков, уложить на смазанный маслом противень. В конце расстойки продолжительностью 30—40 мин смазать поверхность булочек яйцом и выпекать в течение 15—20 мин при температуре 220 ˚С.

Когда булочки остынут, надрезать их сбоку ножом на 1—3 см, приподнять срезанную верхушку и из корнетика заполнить кремом образовавшееся пространство. Можно также срезать верхнюю часть остывшей булочки, на нижнюю часть положить крем и накрыть верхней частью булочки. Посыпать булочки сахарной пудрой. Можно перед выпечкой посыпать булочки орехами.

Масляный крем для начинки готовится следующим образом: всыпать в кастрюлю сахарный песок, влить воду, размешать ложкой, прокипятить до полного растворения сахара, снять пену. Готовый сахарный сироп охладить до комнатной температуры. Взбить масло и во время взбивания постепенно небольшими порциями вливать охлажденный сироп. Взбивать до получения пышной массы.

Сливочный крем: для крема нужно использовать сливки только 35 %-ной жирности. Охлажденные сливки налить в холодную кастрюлю, поставить в холодную воду, на лед и взбивать венчиком до получения густой пышной пены. Не

прекращая взбивания, добавлять понемногу ванильный сахар и сахарную пудру, хорошо перемешивая.

Изделия из хлебопечки

Основной белый хлеб

...

1 1/8 чашки воды, 2 1/2 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. сахара, 1 1/4 ч. л. соли, 2 1/2 ст. л. растительного масла, 3 чашки белой муки, 1 1/4 ч. л. сухих дрожжей.

В хлебопечку влить воду. Добавить сухое молоко, сахар, соль, растительное масло, муку и дрожжи.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Хлеб с луком и сыром

...

1 чашка воды, 2 ст. л. молока, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 3 ст. л. лукового порошка, 1 1/4 чашки тертого сыра чеддер, 3 1/4 чашки белой муки, 1 1/2 ч. л. сухих дрожжей.

В хлебопечку влить воду и молоко. Добавить сахар, соль, луковый порошок, тертый сыр, муку и дрожжи.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Ореховый хлеб

...

1 чашка теплой воды, 2 ст. л. оливкового масла 2 ст. л. меда, 1 1/2 ч. л. соли, 1/4 чашки семечек подсолнуха, 1/4 чашки измельченных грецких орехов, 3 чашки белой муки, 1 1/4 ч. л. сухих дрожжей.

В хлебопечку влить воду, добавить оливковое масло, мед соль, семечки, орехи, муку и сухие дрожжи.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Апельсиновый хлеб

...

1 1/4 чашки свежевыжатого апельсинового сока (примерно из 3 апельсинов), 1 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. соли, 3 1/4 чашки белой муки, 2 ст. л. семечек подсолнуха, тертая цедра 3 апельсинов, 1 1/2 ч. л. сухих дрожжей.

Влить в хлебопечку апельсиновый сок. Добавить сливочное масло, мед, соль, муку, семечки, апельсиновую цедру и дрожжи. Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Шоколадный хлеб

...

1 чашка теплой воды, 1 яйцо, 1 ст. л. сухого молока, 1 ст. л. растопленного масла, 1/2 чашки сахара, 1/2 ч. л. соли, 1/4 чашки измельченных грецких орехов, 2 1/8 чашки белой муки, 1/2 чашки какао-порошка, 1 ч. л. сухих дрожжей.

В хлебопечку влить воду, вбить яйцо, добавить сухое молоко, растопленное масло, сахар, соль, грецкие орехи, муку, какао-порошок и дрожжи. Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Черный хлеб

...

1 чашка воды, 2 ст. л. подсолнечного масла, 2 ст. л. патоки, 1 чашка ржаной муки, 1/2 чашки непросеянной муки, 1 1/2 чашки белой хлебной муки, 2 ст. л. отрубей, 1/2 чашки хлебных крошек, 1 ст. л. какао-порошка, 2 ст. л. растворимого кофе, 1 1/2 ст. л. семян тмина, 1 ч. л. соли, 1 ст. л. дрожжей.

Соединить в хлебопечке воду, подсолнечное масло, патоку. Сверху всыпать всю муку. Затем добавить отруби и хлебные крошки – так, чтобы покрыть сухими ингредиентами всю воду. После этого всыпать какао-порошок, кофе, тмин и соль. Сделать углубление в сухих ингредиентах и добавить дрожжи.

Выбрать программу «Зерновой хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Оливковый хлеб

...

1 чашка воды, 2 1/2 ст. л. сухого молока, 2 1/4 ст. л. сахара, 1 1/4 ч. л. соли, 2 1/2 ст. л. растительного масла, 1 1/2 ст. л. смеси трав, 2 1/2 чашки белой муки, 1/2 чашки непросеянной муки, 1 1/4 ч. л. сухих дрожжей, 1/2 чашки мелко нарезанных оливок.

В хлебопечку влить воду. Всыпать сухое молоко, сахар, соль, смесь трав, муку, добавить растительное масло. Сделать небольшое углубление в середине и добавить сухие дрожжи.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт». Через 40 мин после начала замеса положить оливки.

Горчичный хлеб на пиве

...

3/4 чашки пива, 1 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. зерен горчицы, 2 1/4 чашки белой хлебной муки, 1 чашка непросеянной муки, 1 ст. л. сухого молока, 1 ч. л. соли, 1 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. дрожжей.

Залить в хлебопечку пиво и растительное масло. Добавить горчицу. Всыпать муку так, чтобы вся жидкость была покрыта ею. Добавить сухое молоко, соль и сахар. Дрожжи положить так, чтобы они не касались жидкости.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Свежевыпеченный хлеб подавать с острым сыром.

Буханка с творогом и пеперони

...

1/2 чашки сухого творога, 2 1/3 чашки воды, 1 ст. л. оливкового масла, 3 1/4 чашки муки, 1 ч. л. соли, 1 1/2 ч. л. сахара, 1 ч. л. сухих дрожжей, 25 г мелко нарезанных пепперони, 1 мелко нарезанное перо зеленого лука.

Положить в форму творог, влить воду и оливковое масло. Сверху посыпать мукой – так, чтобы она покрывала всю жидкость.

Добавить соль и сахар. Положить дрожжи так, чтобы они не касались жидкости. Выбрать режим «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

За 5 мин до окончания замешивания теста добавить пеперони и зеленый лук.

Подавать с овощным супом или салатом.

Русский кулич

...

1 чашка теплой воды, 3 ст. л. сухого молока, 2 яйца, 1/4 чашки растопленного сливочного масла, 1 1/2 ч. л. соли, 2 ст. л. миндаля, 1/4 чашки изюма, 1/3 чашки смеси сухофруктов, 3 1/4 чашки белой муки, 1 1/2 ч. л. сухих дрожжей.

Налить в хлебопечку воду. Добавить сухое молоко, взбитые яйца, сливочное масло, соль, миндаль, нарезанный хлопьями, изюм, сухофрукты, муку и дрожжи.

Выбрать программу «Норма» (или «Белый хлеб») и нажать кнопку «Старт».

Бананово-клубничный хлеб

...

1/3 чашки молока, 1/3 чашки истолченного в пюре спелого банана (приблизительно 1 средний плод), 1/4 чашки клубничного варенья, 1 яйцо, 2 ст. л. сливочного масла, порубленного мелкими кусочками, 1 ст. л. воды, 3 чашки хлебной муки, 3/4 ч. л. соли, 1 ч. л. сухих дрожжей, 1/2 чашки порубленных обжаренных орешков-пекан.

Положить все ингредиенты в хлебопечку, установить на основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Яблочный хлеб с грецкими орехами

...

1/3 чашки воды, 1 яйцо, 1/4 чашки яблочного пюре, 2 ст. л. сливочного масла, нарубленного мелкими кусочками, 3 чашки хлебной муки, 2 ст. л. сахара, 3/4 ч. л. соли, 1 ч. л. сухих дрожжей (предпочтительней специальные дрожжи для хлебопечки), 1/2 чашки порубленных грецких орехов.

Положить все ингредиенты в хлебопечку, установить на основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Вишневый хлеб с грецкими орехами

...

3/4 стакана молока, 1/4 стакана воды, 1/4 стакана светлого кукурузного сиропа, 2 ст. л. растительного масла, 3 стакана хлебной муки, 1 ч. л. мелко натертой цедры апельсина (лимона), 3/4 ч. л. соли, 1 1/4 ч. л. сухих дрожжей, 3/4 стакана вяленой кислой вишни или клюквы, 1/3 стакана порубленных обжаренных грецких орехов.

Положить все ингредиенты в хлебопечку, установить на основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Если в хлебопечке нет специальной опции для добавки орехов, ягод, то нужно добавить их в самый последний момент (как рекомендует производитель вашей хлебопечки), чтобы они остались целыми, иначе хлебопечка их может размолоть в процессе замешивания теста. Можно сделать и так: когда хлебопечка замесила тесто, перед последней расстойкой выньте тесто из машинки и вручную вмешайте ягоды, фрукты. Уберите из машинки замешивающую лопатку, сформируйте буханку и положите в хлебопечку для последней расстойки и выпечки. Хлеб получается без дырочки от лопатки.

Ячменный хлеб

...

300 г пшеничной муки, 100 г ячменной муки, 25 г сливочного масла, 10 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 150 мл молока, 30 мл растительного масла, 1 яйцо, соль по вкусу.

Куриное яйцо слегка охладить и взбить в глубокой емкости до образования густой устойчивой пены. Смешать его с теплым молоком и залить получившуюся смесь в форму хлебопечки.

Добавить в хлебопечку сливочное и подсолнечное масло, а затем пшеничную и ячменную муку, соль и дрожжи. Закрыть крышку хлебопечки, установить режим «Светлая корочка», режим замешивания дрожжевого теста и классический режим выпечки. Запустить прибор.

После окончания выпечки достать хлеб, отделить его от формы и остудить.

Хлеб со свежим огурцом и укропом

...

3/4 стакана свежего огурца (натертого на крупной терке, без семян), 1/2 стакана воды, 1/3 стакана сметаны, 3 стакана хлебной муки, 1 ст. л. сахара, 3/4 ч. л. соли, 1/2 ч. л. сушеного укропа (или 1 1/2 ч. л. свежего), 1 ч. л. сухих дрожжей.

Тертый огурец отжать.

Сложить все продукты в хлебопечку, установить на основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Хлеб диетический

...

15 г сухих дрожжей, 150 г ржаной муки, 350 г пшеничной муки, 50 г пшеничных отрубей, 250 г геркулеса, 50 г ржаных хлопьев, 350 мл воды, 250 г сухого молока, соль и сахар по вкусу.

Дрожжи, муку, сухое молоко засыпать в глубокую чашу, встряхнуть, чтобы плотнее разместить массу в чаше. Муку предварительно просеять.

Добавить отруби, геркулес и ржаные хлопья. Воду нагреть до температуры 20 °С, влить к массе. Добавить соль и сахар.

С помощью кухонного электроприбора приготовить дрожжевое тесто. Дать настояться. Выложить в хлебопечку.

Выпекать до готовности.

Сразу после приготовления можно смазать растительным маслом.

Хлеб с моцареллой и орегано

...

1 стакан молока, 1/2 стакана тертой моцареллы, 1 яйцо, 2 1/4 стакана хлебной муки, 3/4 стакана цельнозерновой муки, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. свежего орегано (или 1 1/2 ч. л. сухого орегано), 3/4 ч. л. соли, 1 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в хлебопечку (сыр предварительно смешать с молоком), установить основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт».

Хлеб «Пицца»

...

3/4 стакана воды, 1/2 стакана мелко нарезанных пепперони, 1/4 стакана измельченного зеленого сладкого перца, 2 ст. л. оливкового масла, 1 ст. л. томатной пасты, 3 стакана хлебной муки, 1/4 стакана мелко натертого сыра пармезан, 1 ст. л. сахара, 1/2 ч. л. сушеного орегано, 1/2 ч. л. соли, 1 ч. л. сухих дрожжей.

Все продукты заложить в хлебопечку, установить основной режим «Белый хлеб» и нажать кнопку «Старт». Готовый хлеб хранить в холодильнике.

Сладкий сдобный хлеб с изюмом

...

15 г дрожжей, 450 г муки, 3 яйца, 5 г ванили, 150 г изюма, 100 мл молока, 100 г сахара, 100 мл растительного масла.

В глубокую посуду всыпать дрожжи, сверху – просеянную муку. Добавить яйца, ваниль, сахар, растительное масло, изюм и молоко. Замесить тесто.

Поместить все в форму и выпекать в хлебопечке, используя классический режим или режим «Сладкая выпечка».

Мягкий овсяный хлеб

...

150 г овсяной муки среднего помола, 70 г пшеничной муки второго сорта, 25 г сливочного масла, 300 мл воды, 150 мл нежирного йогурта, 40 г цветочного меда, соль по вкусу.

Смешать овсяную муку с пшеничной. Залить в форму хлебопечки воду, затем поместить в нее сливочное масло, йогурт, мед, соль и мучную смесь. Закрыть крышку хлебопечки, установить режим «Средняя корочка», режим замешивания дрожжевого теста и классический режим выпечки. Запустить прибор.

После окончания выпечки достать хлеб, отделить его от формы и остудить.

Сырный хлеб

...

20 г сухих дрожжей, 500 г пшеничной муки, 30 г соли, 100 г сахара, 50 г сухого молока, 50 мл растительного масла, 3 яйца, 150 г твердого сыра.

В чашу хлебопечки высыпать дрожжи, добавить просеянную муку, смешать с сахаром, солью, сухим молоком, растительным маслом.

В другую миску разбить 2 яйца и добавить желток еще 1 яйца. Сыр натереть, смешать с яйцами и добавить полученную массу в приготовленную ранее смесь.

Выпекать, используя режим «Основная выпечка».

Хлеб с маслинами и красным перцем

...

550 г пшеничной муки, 50 г сухого молока, 50 г сливочного масла, 20 г сухих дрожжей (для смешивания с мукой растворимые в воде не подходят), 20 г орегано, 300 мл воды, 200 г маслин или оливок, 100 г сладкого красного перца, соль по вкусу.

Тщательно смешать дрожжи с мукой. Добавить соль, сухое молоко, орегано и сливочное масло, нарезанное маленькими кусочками. Поместить все эти ингредиенты и воду в хлебопечку (сначала необходимо положить жидкие ингредиенты, а затем сыпучие), закрыть крышку и выбрать режим замешивания дрожжевого теста.

Маслины или оливки вымыть, удалить косточки и мелко нарезать. Болгарский перец вымыть, удалить семена и плодоножку, а сам перец нарезать тонкой соломкой. Поместить маслины и болгарский перец в дозатор для орехов и сухофруктов. Когда тесто будет готово, выбрать классический режим выпечки, установить на таймере время 1 ч и нажать кнопку «Старт».

Готовый хлеб достать из хлебопечки и подавать на стол.

Молочный хлеб

...

500 г пшеничной муки, 40 г сахара, 40 г сливочного масла, 10 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 320 мл молока, соль по вкусу.

Пшеничную муку просеять через мелкое сито. Подогреть молоко, растворить в нем дрожжи, добавить сахар, соль, сливочное масло и смешать все с мукой. Замесить тесто и поставить его на 1 ч в теплое место, защищенное от сквозняков. Тесто можно также замесить, используя хлебопечку.

Поместить тесто в форму хлебопечки, закрыть крышку, установить режим классической выпечки и «Светлая корочка». Запустить прибор.

Готовый хлеб отделить от формы, нарезать порционными кусками и подать на стол.

Хлеб с семенами тыквы

...

3 ст. л. очищенных тыквенных семечек, 230 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 405 г пшеничной муки, 80 г кукурузной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей.

Тыквенные семечки слегка подсушить на сковороде без масла. Примерно треть отложить для посыпки, а остальные измельчить.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, растительное масло, яйцо, пшеничная мука, кукурузная мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Французская булка», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Светлая **»** . Нажать на кнопку пуска.

После сигнала (примерно через 15 минут) приоткрыть крышку хлебопечки и всыпать измельченные тыквенные семечки.

После окончания расстойки посыпать тесто сверху целыми семечками. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Чиабатта с маслинами

...

360 мл воды, 2 ч. л. соли, 500 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 3—4 ст. л. маслин без косточек, оливковое масло для смазывания.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Итальянский хлеб», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Светлая». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала (около 15 минут) добавить в контейнер с тестом измельченные маслины.

В конце расстойки (после второго сигнала) достать тесто, сформировать из него лепешки или небольшие батончики. Смазать оливковым маслом и продолжить выпечку по программе в хлебопечке или испечь в духовке при 180 °С.

Хлеб с маслинами, луком и чесноком

...

1 луковица, 2 зубчика чеснока, 1 ст. л. смеси сливочного и оливкового масла для жарки, 2 ст. л. маслин без косточек, 240 мл воды, 1,5 ст. л. оливкового масла, 1,5 ст. л. соли, 370 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.

Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на смеси сливочного и оливкового масла до золотистого оттенка. Дать остыть.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Итальянский хлеб», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Светлая». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала (около 15 минут) добавить в контейнер с тестом луково-чесночную обжаренную смесь.

В конце расстойки (после второго сигнала) достать тесто, сформировать из него лепешки или небольшие батончики. Смазать оливковым маслом и продолжить выпечку по программе в хлебопечке или испечь в духовке при 180 ˚С.

Хлеб крестьянский

...

305 мл воды, 0,5 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сухого молока, 360 г пшеничной муки, 120 г ржаной муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, соль, сахар, сухое молоко, оба вида муки, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Цельнозерновой хлеб», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Хлеб с колбасой и жареным луком

...

1/2 луковицы, 0,5 ст. л. масла для жарки, 100 г копченой колбасы, 315 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 0,5 ст. л. сахара, 520 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей.

Приготовить добавки к хлебу. Лук мелко нарезать и спассеровать на масле до светло-золотистого цвета. Колбасу нарезать тонкими ломтиками, затем – мелкими кусочками.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, соль, сахар, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Французская булка», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска.

После сигнала (примерно через 15 минут) приоткрыть крышку хлебопечки и добавить к тесту жареный лук и колбасу. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Хлеб деревенский

...

250 мл воды, 1 ч. л. соли, 2 ч. л. сахара, 340 г пшеничной муки, 55 г цельнозерновой муки, 30 г ржаной муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, все виды муки, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Французская булка», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Мини-багеты

...

255 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 420 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер и следующем порядке: вода, соль, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Багет» и «Слабая корочка». Нажать на кнопку пуска.

После второго сигнала достать тесто из хлебопечки, удалить лопасти, разделить на 4 багета. Выложить их на специальный двухъярусный противень хлебопечки, сделать косые надрезы острым лезвием. С помощью силиконовой кисточки смочить поверхность багетов водой.

Поместить противень внутрь хлебопечки, нажать на кнопку пуска и продолжать готовить до окончания программы. Дать багетам остыть на противне.

Хлеб с кукурузной мукой и геркулесом

...

270 мл воды, 2 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. растительного масла, 300 г пшеничной муки, 60 г кукурузной муки, 6 ст. л. овсяных хлопьев «Геркулес», 2 ст. л. сухого молока, 1,5 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, растительное масло, оба вида муки, сухое молоко, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Белый хлеб» и «Средняя корочка». Нажать на кнопку пуска. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Кукурузный хлеб

...

100 мл воды, 140 мл молока, 1 ч. л. соли, 1,5 ч. л. сахара, 1,5 ст. л. оливкового масла, 290 г пшеничной муки, 90 г кукурузной муки, 0,5 ч. л. куркумы, 0,5 ч. л. молотой паприки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 3 ст. л. консервированной кукурузы, мука для обваливания.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, молоко, соль, сахар, оливковое масло, оба вида муки, куркума, паприка, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Белый хлеб» и «Средняя корочка». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала всыпать в контейнер обсушенные и обвалянные в муке зерна кукурузы. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Зерновой хлеб

...

360 мл воды, 2 ст. л. льняного или растительного масла, 2 ст. л. меда, 1,5 ч. л. соли, 150 г пшеничной муки, 170 г ржаной муки, 170 г цельнозерновой муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 75 г семян льна, 40 г очищенных семян подсолнечника.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, льняное масло, мед, соль, все виды муки, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Цельнозерновой хлеб» и «Средняя корочка». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала всыпать в контейнер семена льна и подсолнечника. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Картофельный хлеб

...

1/2 луковицы, 1 ч. л. масла для жарки, 180 г отварного картофеля, 40 г сливочного масла, 150 мл молока, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 375 г цельнозерновой муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.

Лук мелко порубить и спассеровать на масле до прозрачности. Охладить.

Картофель очистить и натереть. Сливочное масло растопить.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, растопленное сливочное масло, соль, сахар, мука, тертый картофель, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Белый хлеб», вес хлеба – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Молочный хлеб с цукатами

...

280 мл молока, 60 г сливочного масла, 2 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 500 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 50 г разноцветных цукатов.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, размягченное сливочное масло, соль, сахар, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Белый хлеб» и «Средняя корочка». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала засыпать в контейнер цукаты. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь буханку. Удалить лопасть мешалки.

Батончики пшеничные с отрубями

...

350 мл воды, 0,5 ст. соли, 1 ч. л. растительного масла, 1 ст. л. сухого молока, 320 г пшеничной муки, 160 г отрубей тонкого помола, 2 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, соль, сухое молоко, мука, отруби, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Цельнозерновой хлеб» и «Слабая корочка». Нажать на кнопку пуска.

После второго сигнала достать тесто из хлебопечки, удалить лопасти, раскатать в виде колбаски. Разрезать на батончики длиной 7—8 см. Выложить их на специальный двухъярусный противень хлебопечки, сделать продольные надрезы острым лезвием.

Поместить противень внутрь хлебопечки, нажать на кнопку пуска и продолжать готовить до окончания программы. Дать батончикам остыть на противне.

Лаваш

...

200 мл воды, 2 ст. л. оливкового масла, 1,5 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 300 г пшеничной муки, 0,5 ч. л. сухих дрожжей, растительное масло для смазывания.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто». Нажать на кнопку пуска.

Готовое тесто после сигнала достать, удалить лопасти. Разделить на 2 части, каждую раскатать в форме круглой или вытянутой лепешки. Выложить на противень, смазанный растительным маслом.

Нанести с помощью ножа рисунок на поверхность лаваша. Смазать сверху растительным маслом и выпекать в духовке, разогретой до 180 ˚С, в течение 25 минут (до румяного цвета корочки).

Пшеничный батон с кунжутом

...

200 мл воды, 1 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 270 г пшеничной муки, 1 ч. л. сухих дрожжей, 50 г кунжута.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, сахар, соль, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Быстрая выпечка», вес – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска.

После первого сигнала всыпать в контейнер 40 г кунжута.

После второго сигнала смазать поверхность теста водой с помощью силиконовой кисточки и посыпать оставшимся кунжутом. Готовить до сигнала об окончании программы.

Достать контейнер, дать хлебу остыть, после чего извлечь его из контейнера. Удалить лопасть мешалки.

Бородинский хлеб

...

5 ст. л. солода, 2,5 ч. л. молотого кориандра, 2,5 ч. л. сухих дрожжей, 420 мл теплой воды, 400 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 1,5 ст. л. меда, 1,5 ч. л. соли, 2 ст. л. яблочного уксуса, 2 ст. л. растительного масла, 2 ст. л. целого кориандра для посыпки.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: солод, молотый кориандр, дрожжи, вода, оба вида муки, мед, соль, уксус, растительное масло.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Бородинский хлеб», вес – 1000 г. Нажать на кнопку пуска.

Через 7 минут после начала программы открыть крышку хлебопечки и посыпать тесто целым кориандром. Выпекать до окончания программы.

Готовый хлеб оставить остывать в контейнере. Достать и удалить лопасти.

Плетенка с маком

...

100 мл воды, 90 мл молока, 2 ч. л. соли, 3 ст. л. сахара, 5 ст. л. растительного масла, 2 яйца, 500 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 1 яичный белок для смазывания, 20 г мака для посыпки.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, молоко, соль, сахар, растительное масло, яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска. Готовить до сигнала об окончании программы.

Готовое тесто разделить на 3 части, сформировать не слишком тонкие жгуты. Сплести их в виде косички. Дать расстояться в течение 30 минут.

Затем поместить плетенку в контейнер хлебопечки или на противень, смазать белком яйца и посыпать маком. Выпекать в хлебопечке в режиме «Выпечка», вес – 750 г, цвет корочки – темный, до сигнала, или в духовке до готовности при 190—200 ˚С.

Багеты с сыром и ветчиной

...

Для теста: *255 мл воды, 1,5 ч. л. соли, 420 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 80 г варено-копченой колбасы или ветчины, 50 г сыра (моцарелла или любой твердый), 5 ст. л. жирной сметаны, 2 ст. л. жирных сливок, соль, перец.*

Приготовить тесто для багетов. После второго сигнала достать тесто из хлебопечки, удалить лопасти, формировать мини-багеты.

Выложить багеты на противень, слегка смазанный маслом. Дать немного расстояться. Затем резким движением надрезать каждый багет продольно, на довольно большую глубину (но не насквозь). Смазать водой с помощью силиконовой кисточки. Поставить выпекаться в духовку при 180 °С.

Приготовить начинку: нарезать колбасу или ветчину небольшими кубиками или ломтиками. Сыр натереть. Смешать колбасу и сыр со сметаной и сливками, посолить и поперчить по вкусу.

Когда корочка багетов начнет приобретать золотистый оттенок, достать их, поместить на раскрывшийся разрез начинку и быстро вернуть багеты обратно в духовку. Выпекать до готовности, после чего дать немного остыть перед подачей.

Хлеб ржаной солодовый с тмином и морской солью

...

200 мл воды, 1,5 ст. л. растительного масла, 1 ст. л. сахара, 1 ч. л. соли, 200 г пшеничной муки, 100 г ржаной муки, 2 ст. л. молотого ржаного солода, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 2 ч. л. тмина, морская соль и тмин для посыпки.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, соль, сахар, солод, оба вида муки, тмин, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Французская булка», вес – 750 г и цвет корочки – «Средняя». Нажать на кнопку пуска.

После второго сигнала (об окончании расстойки) достать тесто из хлебопечки и разделать на небольшие багеты. Прорезать острым лезвием наискосок, сделав глубокие надрезы.

Выложить багеты на противень, слегка смазанный маслом, или на специальный двухъярусный противень хлебопечки. Смазать водой с помощью силиконовой кисточки, посыпать тмином и крупной морской солью. Выпекать в духовке при 200 °С или в хлебопечке, в том же режиме, до окончания программы.

Ржаные лепешки с семенами льна и кунжутом

...

2 зубчика чеснока, 400 мл воды, 1 ст. л. растительного масла, 1,5 ч. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 320 г пшеничной муки, 250 г ржаной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. смеси семян льна и кунжута.

Чеснок пропустить через пресс.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, растительное масло, соль, сахар, измельченный чеснок, оба вида муки, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Французская булка», вес – 750 г, цвет корочки – слабый. Нажать на кнопку пуска.

После второго сигнала (об окончании расстойки) достать тесто из хлебопечки и разделать на шарики, из которых сформировать лепешки.

Выложить лепешки на противень, слегка смазанный маслом, или на специальный двухъярусный противень хлебопечки. Смазать водой с помощью силиконовой кисточки, посыпать смесью семян льна и кунжута. Выпекать в духовке при 210 ˚С или в хлебопечке, в том же режиме, до окончания программы.

Хлебные палочки с маком

...

200 мл воды, 3 ст. л. оливкового масла, 1,5 ч. л. соли, 350 г пшеничной муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 2 ст. л. мака.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Когда тесто будет готово, достать его из хлебопечки, удалить лопасти, выложить на посыпанную мукой поверхность и примять. Раскатать в прямоугольник размером 23×20 см, затем разрезать на полоски длиной 20 см. Разрезать каждую полоску вдоль, растянуть каждый кусочек руками до длины около 30 см.

Уложить палочки на противень, смазанный маслом. Смазать маслом, сверху посыпать маком. Накрыть пищевой пленкой и оставить в тепле на 10 минут.

Выпекать при 200 °C в течение 15—20 минут до золотистой корочки, после чего дать полностью остыть.

Картофельные косички с травами

...

350 г картофеля, 50 мл воды, 5 ст. л. оливкового масла, 1—2 ст. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 1 ч. л. смеси итальянских или прованских трав, 750 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, растительное масло для смазывания.

Картофель отварить без кожуры до мягкости. Воду слить, остудить, натереть или сделать пюре с помощью специального пресса.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, яйца, картофель, смесь трав, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Готовое тесто выложить на посыпанную мукой поверхность. Разделить тесто на шарики, сформировать из них жгуты. Сплести из жгутов косички, выложить на противни, смазанные растительным маслом, дать расстояться в тепле около 15 минут.

Выпекать косички в духовке, разогретой до 200 ˚С, до золотистой корочки. Перед подачей дать остыть.

Лепешки с картофелем

...

Для теста: *250 мл молока, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 200 г размягченного сливочного масла, 560 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.*

Для начинки: *500 г картофеля, 1 яйцо, 1 ст. л. сметаны, 2 ст. л. сливочного масла, 2 ст. л. соли.*

Приготовить тесто. Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сахар, масло, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

По окончании программы достать тесто, выложить в глубокую миску, прикрыть пищевой пленкой и убрать в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на ночь.

Приготовить начинку: картофель очистить, отварить в подсоленной воде, слить, размять в пюре, добавить яйцо, сметану и сливочное масло, досолить по вкусу. Дать остыть.

Тесто обмять, разделить на круглые лепешки, выложить на противень, покрытый пергаментом. Дать немного расстояться.

На каждую лепешку выложить картофельную начинку, разровнять. Выпекать в духовке, разогретой до 200 °С, до золотистого цвета корочки теста.

Эчпочмак с мясом и картофелем

...

Для теста: *250 мл воды, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 70 г сливочного масла, 1 яйцо, 450 г муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо для смазывания.*

Для начинки: *4 картофелины, 2 луковицы, 500 г мякоти баранины, 1,5 ст. л. топленого масла, соль, перец.*

Приготовить тесто. Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, размягченное масло, яйцо, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Приготовить начинку. Картофель, лук и мясо нарезать небольшими кубиками, положить в миску, посолить и поперчить по вкусу, полить растопленным топленым маслом, хорошо перемешать.

По окончании программы достать готовое тесто, удалить лопасти. Обмять, разделить на шарики, каждый раскатить в лепешку величиной с чайное блюдце.

В середину каждой лепешки выложить начинку. Края приподнять и аккуратно защипнуть треугольником. Выложить на смазанный маслом противень. Смазать взбитым яйцом поверхность пирожков. Выпекать при 180 °С около 1 часа.

Рыбник

...

Для теста: *1,5 стакана молока, 1,5 ч. л. соли, 1,5 ст. л. сахара, 3 ст. л. оливкового масла, 4,5 стакана пшеничной муки, 3 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо для смазывания.*

Для начинки: *450 г филе рыбы (трески, форели и т. п.), 2 луковицы, 1 ст. л. сливочного масла, соль.*

Приготовить начинку. Филе рыбы освободить от косточек, обсушить, нарезать средними по размеру кусочками, посолить по вкусу. Лук мелко нарезать и спассеровать на сливочном масле до легкого золотистого оттенка, слегка посолить. Дать луку полностью остыть.

Приготовить тесто. Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сахар, оливковое масло, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

После окончания программы достать тесто, удалить лопасти. Разделить тесто на 6 частей, раскатать каждую в прямоугольник. По центру прямоугольника выложить лук, на него – кусочки рыбы. По краям прорезать тесто острым ножом горизонтальными разрезами почти до начинки. Сплести получившиеся полоски над начинкой в виде решетки-«чешуи». Из концов теста сформировать «голову» и «хвостик» рыбки.

Выложить рыбники на слегка смазанный маслом противень. Смазать взбитым яйцом. Выпекать при 190—200 °С до золотистой корочки.

Пицца с колбасой и грибами

...

100 мл оливкового масла, 150 г томатного соуса, 1 ст. л. орегано, 150 г колбасы (салями или чоризо), 100 г шампиньонов, 1 сладкий перец, 80 г маслин без косточек, 160 г моцареллы (мягкой в рассоле), 60 г пармезана, свежемолотый черный перец.

Для теста: *200 мл воды, 3 ст. л. оливкового масла, 1 ч. л. соли, щепотка сахара, 500 г муки, 1 ч. л. сухих дрожжей.*

Приготовить тесто. Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, оливковое масло, соль, сахар, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», готовить до окончания программы.

Отделить половину теста, тонко раскатать на присыпанном мукой столе, выложить на противень, смазать оливковым маслом, затем томатным соусом, посыпать орегано.

Колбасу нарезать очень тонкими кружочками, грибы и сладкий перец – тонкими ломтиками, маслины – кружочками или пополам. Уложить ингредиенты начинки на пиццу. Нарезать тонко моцареллу, разложить на поверхности пиццы.

Выпекать в духовке при 200 °С. Следить, чтобы края пиццы не слишком потемнели – если они стали золотистыми и подрумянились, сразу достать пиццу из духовки.

Готовую пиццу посыпать натертым пармезаном и свежемолотым перцем, сбрызнуть оливковым маслом и подать к столу.

Домашний гамбургер

...

500 г говядины, 1 луковица, 6 салатных листьев, 3 ст. л. кетчупа, 2 ст. л. майонеза, 1 соленый или маринованный огурец, 1 помидор, соль, перец.

Для теста: *1 стакан теплой воды, 3 ст. л. молока, 1,5 ч. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 50 г сливочного масла, 2 яйца, 4 стакана пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо для смазывания, 1,5 ст. л. кунжута.*

Приготовить тесто. Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, молоко, соль, сахар, подтаявшее масло, яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

После окончания программы достать тесто, удалить лопасти. Разделить тесто на 6 частей, сформировать круглые булочки. Выложить их на противень, смазанный маслом, дать расстояться (10—15 минут). Смазать слегка взбитым яйцом, посыпать кунжутом и выпекать при 200 °С до золотистой корочки. Дать булочкам остыть, после чего разрезать пополам горизонтально.

Говядину дважды пропустить через мясорубку, посолить и поперчить по вкусу. Сформовать руками или с помощью сервировочного кольца аккуратные круглые лепешки, поджарить с обеих сторон на растительном масле.

На нижние части булочек положить по листу салата, затем выложить по котлете, смазать кетчупом и майонезом, положить колечки лука, тонкие ломтики огурца и кружочки помидора. Накрыть верхними частями булочек и сразу подавать к столу.

Пшеничные оладьи

...

2 стакана молока, 0,5 ч. л. соли, 1 ст. л. сахара, 2 яйца, 500 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сахар, яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска. После сигнала о готовности переложить тесто в глубокую миску. Если оно слишком крутое – вмешать немного молока или воды.

На хорошо разогретом растительном масле выпекать оладьи партиями с обеих сторон до золотистой корочки.

Готовые оладьи подать со сметаной или вареньем.

Ромовая баба

...

Для теста: *250 мл молока, 115 г сахара, щепотка соли, 150 г сливочного масла, 3 крупных яйца, 500 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей, 100 г изюма без косточек.*

Для сиропа: *190 мл воды, 60 г сахара, 2,5 ст. л. красного полусладкого вина, 1 ст. л. вишневого ликера, 1 ч. л. рома, 80 г сахарной помадки.*

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, сахар, соль, размягченное сливочное масло, яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать кнопку пуска. В середине замеса добавить в контейнер промытый, обсушенный и слегка обвалянный в муке изюм.

Готовое тесто выложить в смазанные маслом конические высокие формы для кексов. Выпекать в духовке при 190—200 °С до готовности.

Приготовить сироп, смешав теплую кипяченую воду с остальными ингредиентами.

Достать бабы из формочек, положить боком на блюдо и пропитать сиропом, поливая небольшими порциями, чтобы тесто не слишком размокло. Промокнуть бока выпечки салфетками, чтобы избавиться от излишков сиропа.

Дать бабам настояться и хорошо пропитаться. Перед подачей украсить сверху сахарной помадкой.

Рогульки с брусникой

...

Для теста: *250 г сливочного масла, 0,5 стакана сахарной пудры, 1 яйцо, 2 стакана пшеничной муки, 0,5 ч. л. разрыхлителя теста.*

Для начинки: *450 г моченой брусники, 2 ст. л. сахара, 2 ст. л. брусничного варенья.*

Поместить ингредиенты теста в контейнер в следующем порядке: растопленное сливочное масло, сахарная пудра, яйцо, мука, разрыхлитель.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Пресное тесто», нажать на кнопку пуска.

Приготовить начинку, смешав бруснику (жидкость предварительно слить) с сахаром и вареньем.

Готовое тесто разделить на шарики средней величины и раскатать из них лепешки. В центр каждой выложить начинку. Края приподнять и защипнуть.

Выложить рогульки на смазанный маслом противень и выпекать до золотистого цвета теста при 180—190 °С.

Сдобные витушки

...

150 мл воды, щепотка соли, 3,5 ст. л. сахара, 3,5 ст. л. сливочного масла, 2 яйца, 100 г сметаны, 460 г муки, 1,5 ч. л. сухих дрожжей, 1 яйцо для смазывания.

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, размягченное сливочное масло, яйца, сметана, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Готовое тесто раскатать на присыпанном мукой столе в длинный узкий прямоугольник, разрезать горизонтально на полоски. Скрутить полоски в виде плотных спиралей, выложить на противень, выстеленный промасленным пергаментом, смазать чуть взбитым яйцом и выпекать в духовке при 190 °С до румяного цвета.

Сдобные плетенки с яблоками

...

Для теста: *250 мл воды, 0,5 ч. л. соли, 2 ст. л. сахара, 1 ст. л. растительного масла, 1 яйцо, 500 г муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.*

Для начинки: *2 кисло-сладких яблока, 2 ст. л. сахара, щепотка корицы, 2 ст. л. сахарной пудры.*

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, растительное масло, яйцо, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Приготовить начинку: яблоки очистить, нарезать ломтиками, выложить в миску, посыпать сахаром и корицей, аккуратно перемешать.

Готовое тесто раскатать на присыпанном мукой столе в прямоугольник, разрезать на квадраты. В центр каждого квадрата выложить полоской ломтики яблок. Прорезать тесто по краям перпендикулярно полоске из яблок, до начинки. Завернуть полоски теста над начинкой, оставляя свободное пространство (в виде неплотной косички).

Выложить плетенки с яблоками на противень с промасленным пергаментом и выпекать в духовке, разогретой до 190—200 °С. Готовые плетенки посыпать сахарной пудрой.

Пасхальный кулич

...

100 мл молока, 30 г сливочного масла, 1 ст. л. сахара, 2 ст. л. ванильного сахара, 2 ст. л. меда, 1 ч. л. соли, 50 мл апельсинового сока, 2 яйца, 400 г пшеничной муки, 1,2 ч. л. сухих дрожжей для сдобы, 3 ст. л. изюма, 2 ст. л. цукатов, 60 г сахарной помадки, 1 ст. л. цветной посыпки.

Молоко подогреть, растопить в нем масло. Добавить сахар и ванильный сахар, мед, соль и апельсиновый сок. Перемешать, охладить до температуры около 35 ˚С, вылить смесь в контейнер хлебопечки.

Положить в контейнер остальные ингредиенты в следующей последовательности: яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто». В середине замеса засыпать изюм и цукаты.

Готовое тесто выложить в цилиндрические формы для куличей и испечь в духовке при 200 ˚С или продолжить готовить в хлебопечке в режиме «Выпечка». Готовые куличи остудить, прежде чем доставать их из формы.

Покрыть поверхность куличей сахарной помадкой и посыпать цветной посыпкой.

Ароматный пирог с фруктами

...

Для теста: *100 мл воды, 0,5 ч. л. соли, 5 ст. л. сахара, 100 г сливочного масла, 100 г сметаны, 2 яйца, 540 г пшеничной муки, 2,5 ч. л. дрожжей.*

Для начинки: *4 ч. л. лимонной цедры, 5 ст. л. сахара, 2—3 банана, 2—3 кисло-сладких яблока.*

Для заливки: *1 стакан сметаны, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. варенья.*

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: вода, соль, сахар, растопленное сливочное масло, сметана, яйца, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Готовое тесто разделить на две части, каждую раскатать в круг и выложить в форму для выпечки, сформировав бортики.

Посыпать тесто (кроме бортиков) цедрой, смешанной с половиной сахара. Сверху выложить в один слой кружочки тонко нарезанных бананов, на них – тонкие ломтики яблок. Посыпать оставшимся сахаром и поставить в духовку, нагретую до 190 ˚С. Выпекать почти до полной готовности.

Приготовить заливку из сметаны, сахара и любого варенья на ваш вкус, хорошо смешав все ингредиенты. Достать пирог из духовки, аккуратно покрыть заливкой всю начинку и вернуть в духовку на 10—12 минут. Перед подачей остудить.

Ватрушки с творогом

...

Для теста: *250 мл молока, 0,5 ч. л. соли, 2,5 ст. л. сахара, 80 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 яичный белок, 420 г пшеничной муки, 2 ч. л. сухих дрожжей.*

Для начинки: *400 г творога, 2 ст. л. сахара, 0,5 ч. л. лимонной цедры, 1 яйцо, яичный желток для смазывания.*

Поместить ингредиенты в контейнер в следующем порядке: молоко, соль, сахар, размягченное сливочное масло, яйцо и яичный белок, мука, дрожжи.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Дрожжевое тесто», нажать на кнопку пуска.

Приготовить начинку: творог растереть с сахаром, цедрой и яйцом до однородности.

Готовое тесто разделить на шарики средней величины. Каждый расплющить в лепешку, с помощью донышка стакана вдавить тесто в центре, разложить начинку.

Края теста смазать взбитым с небольшим количеством воды яичным желтком. Выпекать ватрушки в духовке, разогретой до 180 °С, около 30 минут.

Кофейное пирожное

...

Для теста: *4 яйца, 230 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 50 мл черного кофе (сваренного и процеженного), 120 г сливочного масла, 60 г какао-порошка, 200 г пшеничной муки, 2 ч. л. разрыхлителя.*

Для крема: *60 г сливочного масла, 80 г вареной сгущенки.*

Для украшения: *70 г молочной глазури, 70 г шоколадной глазури, 2 ст. л. очищенного фундука.*

Яйца, сахар, ванильный сахар и соль поместить в миску и взбить венчиком в течение 5 минут. Поместить смесь в контейнер хлебопечки, затем добавить ингредиенты в следующем порядке: кофе, размягченное сливочное масло, какао-порошок, мука, разрыхлитель.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Кекс», нажать на кнопку пуска. В конце замеса теста при желании удалить из него лопасти мешалки.

Приготовить все для украшения пирожных. Сделать крем, взбив мягкое сливочное масло с вареной сгущенкой, немного охладить. Светлую и темную глазурь подогреть. Орешки слегка поджарить на сухой сковороде.

Готовому кексу дать остыть в контейнере, затем аккуратно извлечь. Если поверхность кекса получилась неровной – аккуратно срезать неровность острым ножом.

Покрыть кекс двумя видами глазури, комбинируя их на свой вкус. Дать глазури застыть, разрезать кекс на удлиненные полоски-пирожные. На каждое с помощью кондитерского мешка выдавить крем в виде листочков, в центр поместить орешек.

Бабка с цукатами

...

640 г пшеничной муки, 100 г сахара, 50 г сливочного масла, 30 г изюма без косточек, 30 г арахиса, 30 г цукатов, 20 г сухих дрожжей, 20 г ванильного сахара, 40 мл лимонного сока, 4 яйца.

Подогреть все ингредиенты до комнатной температуры. Поместить в форму хлебопечки сначала сливочное масло, затем лимонный сок, куриные яйца, сахарный песок, ванильный сахар, пшеничную муку, предварительно просеянную через мелкое сито, сухие дрожжи.

Изюм вымыть в теплой воде, арахис очистить и измельчить при помощи кофемолки или мясорубки. Цукаты мелко нарезать. Добавить все эти ингредиенты в дозатор для сухофруктов и орехов.

Выбрать режим замеса «Тесто для пиццы», а затем, когда тесто будет готово, режим «Сладкая выпечка», установить на таймере время 1 ч 20 мин и нажать кнопку «Старт».

Затем аккуратно достать форму, отделить готовую бабку от формы и разрезать специальным ножом.

Кекс с вишней и киви

...

Для теста: *5 яиц, 165 г сахара, 1 ч. л. ванильного сахара, щепотка соли, 1,5 ст. л. рома, 230 г сливочного масла, 330 г пшеничной муки, 2,5 ч. л. разрыхлителя.*

Для начинки: *2 киви, 100 г коктейльной вишни, 150 г лимонного джема.*

Яйца, сахар, ванильный сахар и соль поместить в миску и взбить венчиком в течение 5 минут. Поместить смесь в контейнер хлебопечки, затем добавить ингредиенты в следующем порядке: ром, размягченное сливочное масло, мука, разрыхлитель.

Поставить контейнер в хлебопечку, выбрать программу «Кекс», нажать на кнопку пуска. В конце замеса теста при желании удалить из него лопасти мешалки.

Готовый кекс вытряхнуть из контейнера. Разрезать вдоль пополам, выложить на противень разрезом вверх.

Киви очистить и нарезать тонкими ломтиками. Коктейльную вишню разрезать пополам. Лимонный джем, если он слишком густой, немного подогреть.

Смазать кексы лимонным джемом, украсить вишней и ломтиками киви. Поставить в духовку, разогретую до 190 °С, на 5—7 минут. Перед подачей дать кексу остыть и разрезать на порционные полоски.

Кекс «Дачный»

...

4 яйца, 800 г сгущенного молока,
300 г пшеничной муки высшего сорта,
3 г соды, 20 мл уксуса.

Яйца разбить в чашку, слегка взбить, чтобы получилась однородная масса. Соду погасить уксусом.

Сгущенное молоко вылить в чашку, добавить погашенную соду, хорошо перемешать.

Муку просеять через сито. Соединить в одной миске муку, сгущенное молоко, яйца. Миксером перемешать до однородной консистенции.

Тесто перелить в ведерко для выпечки или в специальные формы для кекса.

Хлебопечку настроить на программу «Выпечка», установить таймер на 1 ч 10 мин.

Готовое изделие достать из печи, оставить на 15 мин при комнатной температуре. Сверху кекс можно посыпать сахарной пудрой или полить глазурью.

На стол можно подавать к чаю или кофе, украсив ягодами или ягодным сиропом с измельченными орехами.

Пирожки «Ассорти»

...

600 г пшеничной муки, 100 г сахара, 50 г чернослива, 50 г кураги, 50 г маргарина или сливочного масла, 40 г лесных орехов, 10 г сухих дрожжей, 450 мл молока, 2 яйца, соль по вкусу.

Муку просеять через мелкое сито. Чернослив и курагу замочить в горячей воде и мелко нарезать. Орехи очистить, измельчить, смешать с половиной сливочного масла или маргарина. Яйца разбить в глубокую емкость и слегка взбить.

Поместить все ингредиенты в форму хлебопечки в такой последовательности: лесные орехи с маргарином или сливочным маслом, куриные яйца, молоко, сахар, чернослив, курага, пшеничная мука и соль. Дрожжи закладывать в последнюю очередь. Выбрать на панели управления режим замешивания дрожжевого теста «Тесто для пиццы». Закрыть крышку хлебопечки и нажать кнопку «Старт».

Когда тесто будет готово, разделить его на 9 одинаковых кусков. Каждый кусок необходимо отдельно раскатать в лепешку. В 3 пирожка положить ореховую начинку, в 3 – начинку из кураги и в 3 – начинку из чернослива. Защипнуть пирожки и дать им расстояться.

Смазать форму для выпечки оставшимся маслом и поместить на нее пирожки. Выпекать при температуре 210 ˚С в течение 20 мин. Затем достать пирожки и подавать на стол.

Кексы с изюмом

...

4 яйца, 1 стакан сахара, щепотка соли, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 400 г муки, 1 пакетик разрыхлителя, 100 г светлого изюма без косточек, сахарная пудра для посыпки.

Яйца, сахар и соль поместить в миску и взбить венчиком в течение 5 минут. Поместить смесь в контейнер хлебопечки, затем добавить ингредиенты в следующем порядке: сметана, мука, разрыхлитель.

Поставить контейнер в хлебопечку выбрать программу «Кекс», нажать на кнопку пуска. После сигнала засыпать в контейнер изюм.

В конце замеса теста извлечь контейнер, тесто разложить по силиконовым или бумажным формочкам для кексов и поставить в разогретую до 180 ˚С духовку. Выпекать около 40 минут. Готовность проверить, проткнув один кекс в середине зубочисткой – если она выходит сухой, кекс готов.

Готовые кексы остудить и посыпать сахарной пудрой.

Кулич «Монастырский»

...

10 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 500 г пшеничной муки высшего сорта, 5 яичных желтков, 250 г маргарина, 80 г цукатов, 60 г миндаля, 60 г изюма, 150 г сахара.

Маргарин выложить в миску и оставить при комнатной температуре до размягчения.

Желтки смешать с сахаром так, чтобы образовалась белая масса.

Муку просеять, чтобы кулич получился пышнее.

Все ингредиенты всыпать в емкость для выпечки.

Для замешивания использовать диспенсер (SD-253). После ввести цукаты, изюм, измельченный заранее миндаль.

Выпекать в программе «Цельная мука», режим «Выпечка с изюмом», размер «Самый большой».

Лимонный кекс

...

200 г пшеничной муки, 4 яйца, 150 г сахара, 150 г маргарина, 10 г лимонной цедры, 20 мл лимонного сока, 40 г изюма, 4 г разрыхлителя для теста, 10 мл растительного масла.

Маргарин выложить в миску, при комнатной температуре размягчить, размять ложкой, добавить сахар, растереть в однородную белую массу.

В полученную массу разбить яйца, влить лимонный сок, добавить лимонную цедру. Миксером все смешивать в течение 5 мин.

В смесь насыпать просеянную муку, разрыхлитель для теста, изюм, замесить тесто, оставить на 1 мин.

Емкость для выпечки необходимо смазать маслом, переложить в нее готовое тесто.

Выпекать в течение 50 мин. Готовую выпечку охладить в течение 15 мин, не извлекая ее из формы.

Кулич «Царский»

...

5 г сухих быстрорастворимых дрожжей, 300 г пшеничной муки высшего сорта, 4 яйца, 40 г сахара, 60 г маргарина, 150 мл маложирных сливок, 5 г лимонной цедры, 50 г грецких орехов, 40 г изюма, 4 г разрыхлителя для теста.

Положить маргарин в микроволновую печь, растопить при малой мощности.

Куриные яйца разбить в миску, всыпать сахар. Тщательно смешать яйца с сахаром в белую массу.

Следуя рецепту, поочередно положить ингредиенты в ведерко для выпечки.

Для замешивания использовать диспенсер (SD-253). После ввести изюм, грецкие орехи (SD-207).

Готовить в программе «Цельная мука», режим «Выпечка с изюмом», размер «Средний».

Кулич «Шафрановый»

...

7 г сухих дрожжей, 550 г пшеничной мухи высшего сорта, 5 яиц, 200 г сахара, 60 г сливочного масла, 150 мл молока, 15 мл водки, 10 г шафрана, 150 г изюма.

Масло выложить в миску, не растапливая, размягчить.

Куриные яйца разбить в миску, всыпать сахар. Тщательно смешать яйца с сахаром в белую массу.

Водку соединить с шафраном. Следуя рецепту, поочередно положить ингредиенты в ведерко для выпечки.

Для замешивания использовать диспенсер (SD-253). После ввести изюм.

Готовить в программе «Цельная мука», режим «Выпечка с изюмом», размер «Самый большой».

Мраморный кекс

...

200 г пшеничной муки, 3 яйца, 150 г сахара, 150 г сливочного масла, 4 г разрыхлителя для теста, 20 г какао-порошка, 10 мл растительного масла.

Растопить сливочное масло на сковороде. Муку просеять через сито.

В масло разбить яйца, положить сахар, разрыхлитель для теста, взбивать миксером в течение 1 мин.

В полученную смесь добавить муку, замесить тесто. Добавить какао и снова все перемешать миксером.

Готовое тесто выложить в форму, смазанную маслом, выровнять. Выпекать в режиме «Выпечка» в течение 50 мин.

Готовое изделие оставить в форме на 15 мин. Когда кекс остынет, его можно посыпать сверху сахарной пудрой, орехами.